Henny Penny

(Portuguese)

Fritadeiras Eléctricas de Cuba Bipartida ou Cuba Plena

Modelo LVE-202
Modelo LVE-203
Modelo LVE-204

FM07-794-A
11-12-10

MANUAL DE OPERAÇÃO

REGISTAR A GARANTIA ONLINE EM WWW.HENNYPENNY.COM

CAPÍTULO 1. INTRODUÇÃO

1-1. INTRODUÇÃO

As fritadeiras abertas Henny Penny constituem um equipamento básico para a preparação de alimentos. Este equipamento destina-se a ser utilizado exclusivamente em unidades de preparação de alimentos institucionais e industriais.

NOTA

Em 16 de Agosto de 2005, entrou em vigor na União Europeia a Directiva Relativa a Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Os nossos produtos foram submetidos a avaliação no âmbito da Directiva REEE. Os nossos produtos foram ainda analisados com a finalidade de ser determinada a sua conformidade com a Directiva de Restrição de Substâncias Perigosas em Equipamento Eléctrico e Electrónico (RoHS), tendo sido introduzidas as alterações necessárias para assegurar tal conformidade. Para assegurar a conformidade com estas directivas, este equipamento não deverá ser eliminado como resíduo doméstico indiferenciado. Para informações sobre os métodos de eliminação apropriados, contactar um Distribuidor Henny Penny.

1-2. CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Como com qualquer outro equipamento para preparação de alimentos, as fritadeiras abertas Henny Penny devem ser submetidas a cuidados e manutenção regulares. Os requisitos de manutenção e limpeza encontram-se indicados neste manual e devem constituir uma parte da operação deste equipamento.

1-3. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de necessidade de assistência técnica externa, contactar um Distribuidor independente local ou a Henny Penny Corp. através dos telefones (nos Estados Unidos) +1-800-417-8405 ou +1-937-456-8405.

1-4. SEGURANÇA

As fritadeiras abertas Henny Penny foram concebidas e construídas com numerosas características e funções de segurança. Contudo, ter em atenção que a única maneira de assegurar a segurança da operação da fritadeira é compreender os procedimentos correctos de instalação, operação e manutenção. As instruções contidas neste manual foram preparadas com vista a ajudar os utilizadores a conhecer os procedimentos adequados. Sempre que as informações sejam de particular importância ou tenham impacto sobre a segurança da operação, são utilizadas as palavras PERIGO, ATENÇÃO, AVISO e NOTA. O significado e utilização destas palavras são indicados abaixo.

 OU

Os SÍMBOLOS DE ALERTA DE SEGURANÇA são utilizados com as palavras PERIGO, ATENÇÃO ou AVISO, para indicação de riscos de lesões corporais ou outros tipos de riscos.

NOTA

As NOTAS são utilizadas para realçar as informações especialmente importantes.

AVISO

A palavra AVISO, quando utilizada sem o símbolo de alerta de segurança, indica uma situação de risco potencial, o qual, se não for evitada, pode conduzir a danos materiais.

AVISO

A palavra AVISO, quando utilizada com o símbolo de alerta de segurança, indica uma situação de risco potencial, o qual, se não for evitada, pode conduzir a lesões corporais ligeiras ou moderadas.

ATENÇÃO

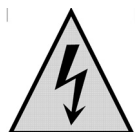
A palavra ATENÇÃO indica a presença ou possibilidade de ocorrência de situações perigosas, as quais, se não forem evitadas, podem conduzir à morte ou a lesões corporais graves.

PERIGO

A PALAVRA “PERIGO” INDICA A PRESENÇA OU POSSIBILIDADE DE OCORRÊNCIA DE SITUAÇÕES PERIGOSAS IMINENTES, AS QUAIS, SE NÃO FOREM EVITADAS, PODEM CONDUZIR À MORTE OU A LESÕES CORPORAIS GRAVES.

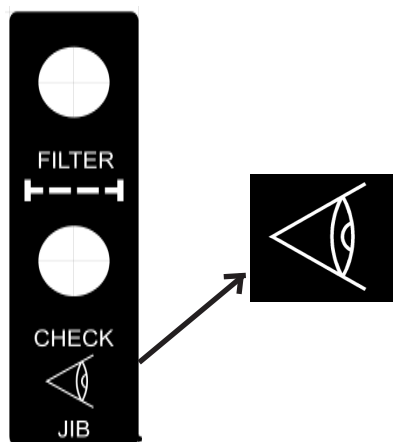
1-4. SEGURANÇA (continuação)

Símbolo de ligação à terra

Símbolo REEE (Resíduos de Equipamentos Eléctricos ou Electrónicos)

 OU

Símbolos de risco de electrocussão

 OU

Símbolos de superfícies quentes

Verificar ou confirmar

CAPÍTULO 2. INSTALAÇÃO

2-1. INTRODUÇÃO

Este capítulo contém as instruções de desembalamento e instalação das fritadeiras LVE da Henny Penny.

A instalação deste equipamento deve ser efectuado exclusivamente por técnicos devidamente qualificados.

ATENÇÃO RISCO DE ELECTROCUSSÃO

Não perfurar a fritadeira com quaisquer objectos, como berbequins ou parafusos, de modo a evitar a danificação do equipamento ou o risco de electrocussão.

2-2. INSTRUÇÕES DE DESEMBALAMENTO

NOTICE

NOTA

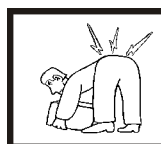
Quaisquer danos de transporte devem ser anotados na presença do representante da empresa transportadora e a assinatura da guia de remessa deve ser efectuada antes do seu abandono do local de entrega.

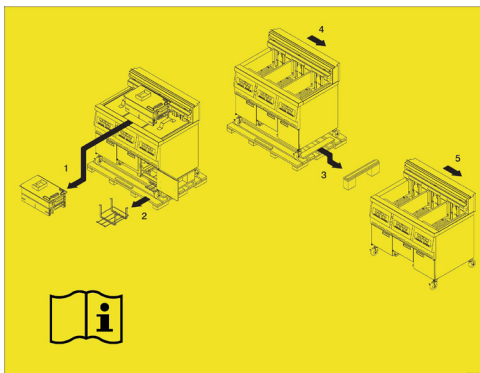
1. Cortar e remover as cintas metálicas da caixa exterior.
2. Remover a tampa da embalagem levantar a caixa da fritadeira.
3. Remover os suportes nos cantos da embalagem (4).
4. Cortar a folha de plástico do equipamento e removê-lo a partir do topo da tampa da fritadeira.
5. Cortar e remover as cintas metálicas de fixação da fritadeira à palete.

AVISO

- *Não remover o suporte de transporte do lado direito da fritadeira, até esta se encontrar no local final de montagem, para não ocorrerem riscos da sua danificação.*
- *Para prevenir a danificação do equipamento, remover o tabuleiro de drenagem do filtro e a prateleira do JIB (embalagem do óleo de fritura) da fritadeira, antes de remover esta da palete. Figura 1.*

Figura 1

6. Remover a fritadeira da palete.

ATENÇÃO OBJECTO PESADO

O manuseamento da fritadeira deve ser efectuada com todo o cuidado, para evitar as lesões corporais. A fritadeira pesa cerca de 600 lbs (272 kg) a 800 lbs (363 kg).

2-3. SELECÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO DA FRITADEIRA

Uma localização adequada da fritadeira é muito importante para uma operação correcta, fácil e rápida. O local de instalação deve permitir a existência de espaços adequados para as operações de manutenção e operação. Seleccionar um local que permite um carregamento e descarga sem interferir com a preparação final dos alimentos encomendados. Com base na experiência de outros operadores, o serviço mais rápido e contínuo é obtido com a execução da fritura, desde o alimento cru, até à confecção final, e a posterior manutenção dos produtos em estufas de aquecimento. Ter em atenção que a melhor eficiência da operação é obtida com uma operação em linha recta, i.e., como os produtos crus num dos lados e o acabamento dos produtos confeccionados no outro lado. A preparação das encomendas pode ser retirada deste circuito, apenas com uma ligeira perda de eficiência da operação.

AVISO RISCO DE INCÊNDIO

Para impedir a ocorrência de incêndio e a destruição das matérias-primas, a área sob a fritadeira não deve ser utilizada para armazenar as matérias-primas.

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

Para impedir a ocorrência de queimaduras graves provocadas por salpicos e derrames de óleo quente, a fritadeira deve ser posicionada e instalada de modo a impedir o seu tombamento e deslocamento. Para melhorar a estabilidade da fritadeira podem ser utilizadas amarrações adequadas.

2-4. NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

Para uma operação correcta da fritadeira, esta deve ser devidamente nivelada, tanto no sentido transversal, como no sentido longitudinal. Colocar um nível de bolha sobre as superfícies planas na flange da cuba, na cavidade intermédia, e ajustar depois os rodízios para nivelar a fritadeira.

2-5. VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira deve ser instalada de modo a permitir a sua ventilação para uma campânula de exaustão ou um sistema de ventilação. Esta ventilação é essencial para permitir uma exaustão eficiente dos vapores e odores gerados pela fritura. O dimensionamento da campânula/canópia de exaustão deve ser efectuado com os cuidados adequados para impedir as interferências com a operação da fritadeira. Recomendamos que o projecto do sistema de ventilação/ exaustão seja confiado a uma empresa especializada.

NOTICE **NOTA**

O sistema de ventilação deve observar a legislação e regulamentos oficiais em vigor. Consultar os serviços municipais adequados.

2-6. AJUSTAMENTO DA ALTURA DA CHAPA DE PROTECÇÃO TRASEIRA

NOTICE **NOTA**

Tampa superior ajustável para utilização em todas as canópias de extracção de fumos, com excepção da canópia universal (SÉRIE UH). Para a SÉRIE UH, a tampa superior deve ser removida – ver o Parágrafo 2-7.

Figura 1

Na chapa de protecção traseira existe um painel ajustável que deve ficar bem ajustado à campânula de ventilação. Figura 1.

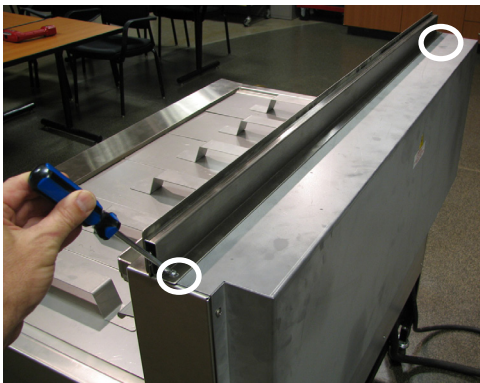
Figura 2

Utilizar uma chave de 3/8" para desapertar as 3 porcas de mama de fixação do painel. Figura 2.

Deslocar o painel para o ajustar correctamente na campânula de ventilação; apertar depois as 3 porcas de mama.

2-7. REMOÇÃO DA CHAPA DE PROTECÇÃO TRASEIRA

Em algumas instalações, pode ser necessário remover a chapa de protecção traseira.

Com uma chave de fendas de ponta Phillips, remover os dois parafusos (um em cada extremidade) de fixação da chapa de protecção traseira e remover a chapa da fritadeira.

2-8. REQUISITOS DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

Verificar na chapa de características, afixada na face interior da porta esquerda, os requisitos da alimentação eléctrica.

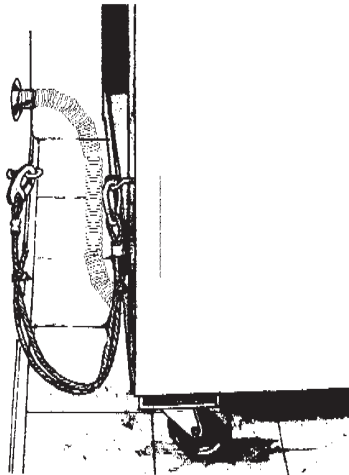
ATENÇÃO
RISCO DE
ELECTROCUSSÃO

Esta fritadeira DEVE ser ligada correctamente à terra, de modo a impedir a ocorrência de choques eléctricos. Consultar nos regulamentos oficiais em vigor os procedimentos e requisitos para uma correcta ligação da fritadeira à terra.

Para evitar a ocorrência de choques eléctricos, este equipamento deve ser instalado com um disjuntor externo, com capacidade de corte de corrente em todos os condutores não ligados à terra. O interruptor de alim entação principal desta fritadeira NÃO corta a corrente em todos os condutores da alimentação.

(APENAS PARA EQUIPAMENTO COM MARCAÇÃO CE!) PARA IMPEDIR A OCORRÊNCIA DE CHOQUES ELÉCTRICOS, ESTA FRITADEIRA DEVE SER LIGADA EQUIPOTENCIALMENTE A OUTROS EQUIPAMENTOS OU SUPERFÍCIES METÁLICAS ACESSÍVEIS EXISTENTES NAS PROXIMIDADES. A FRITADEIRA ESTÁ EQUIPADA COM UM OLHAL PARA A REALIZAÇÃO DESTA LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL. O OLHAL DE LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL ESTÁ MARCADO COM O SÍMBOLO ⏚ .

2-8. REQUISITOS DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA (continuação)

CABO DE RESTRIÇÃO

O olhal de amarração do cabo de restrição deve ser fixado à parede de acordo com as melhores regras da arte.

AVISO

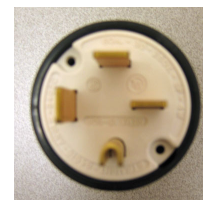
PAREDES DE GESSO CARTONADO
O olhal de amarração do cabo de restrição deve ser fixado a um dos montantes de fixação das placas de gesso. Não fixar o olhal apenas às placas de gesso cartonado. A localização recomendada do olhal é a cerca de 15 cm para cada um dos lados do local de serviço da fritadeira. O cabo de restrição deve ser, pelo menos, 15 cm mais curto do que a conduta flexível do cabo de alimentação.

Entre a fritadeira e a fonte de alimentação, em local de fácil acesso, deve ser instalado um seccionador com capacidade de corte de corrente em todos os condutores, equipado com fusíveis ou dispositivos de disjunção adequados e em conformidade com os regulamentos oficiais em vigor. Os condutores de alimentação devem ser constituídos por alma de cobre e bainha de isolamento para 600 V e 90 °C. Em troços com mais de 50 pés (15,24 m), utilizar condutores com o calibre imediatamente superior. As fritadeiras com marcação CE devem ser alimentadas com cabos de calibre mínimo de 6 mm ligados ao bloco de terminais.

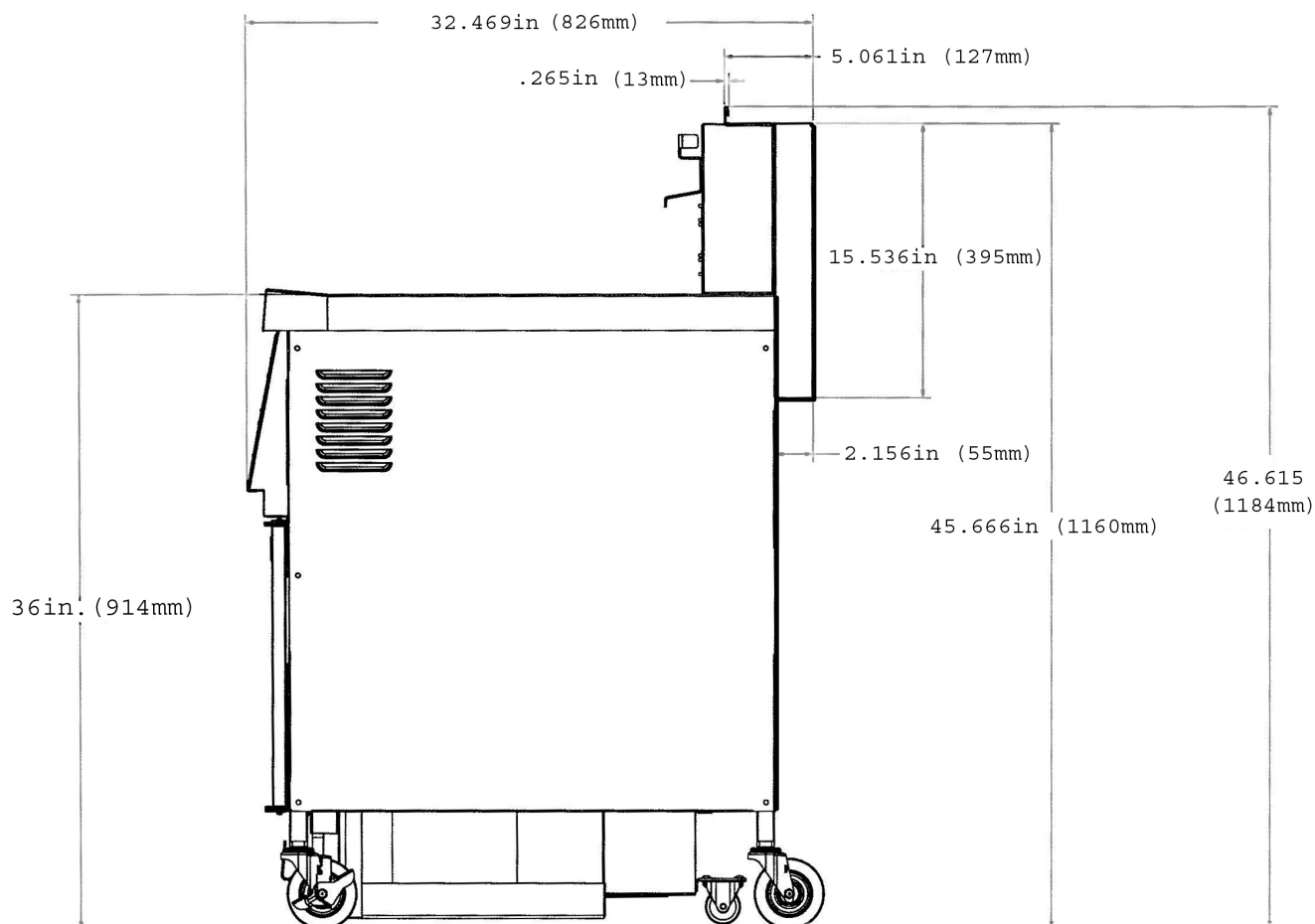
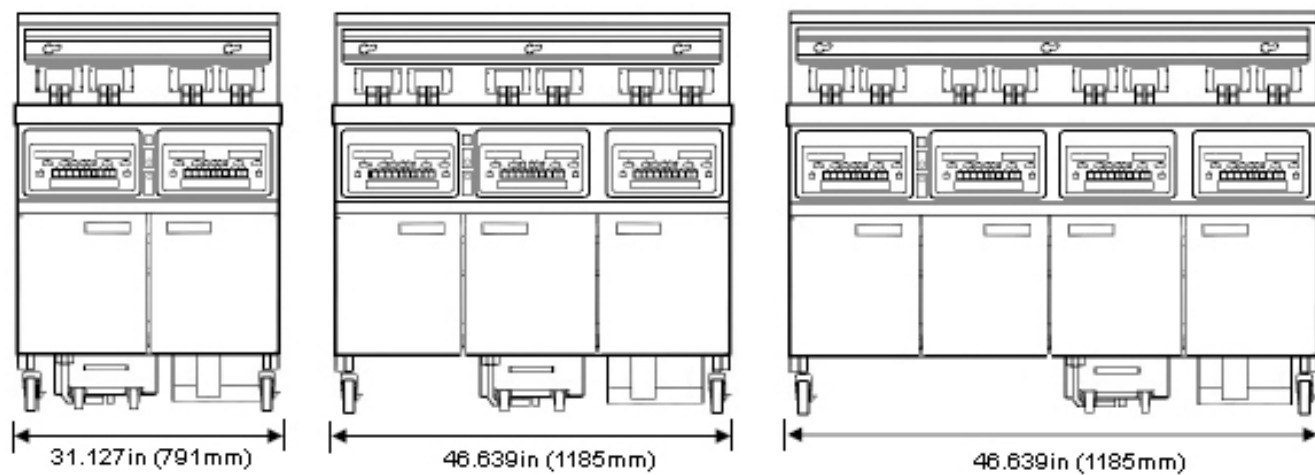
O circuito de alimentação da fritadeira deve ser equipada com um disjuntor de corrente de defeito ou de defeito de terra com uma capacidade de corte nominal de 30 mA.

Nas instalações nos Estados Unidos, as fritadeiras com rodízios e com alimentação eléctrica permanente devem ser equipadas com conduta flexível e um cabo de restrição. Ver a imagem à esquerda. No bastidor traseiro da fritadeira existem furos para fixação do cabo de restrição à fritadeira. O cabo de restrição não impede o tombamento da fritadeira.

A fritadeira é fornecida com 2 cabos de alimentação (7 pés, 2.13 m) diferentes. O cabo com ficha de baioneta NEMA L21-20P é especialmente indicado apenas para ligação à tomada de encravamento da campânula de exaustão da McDonald's, e alimenta também os comandos.

O outro cabo de alimentação, para fornecimento de corrente ao sistema de aquecimento, está equipado com uma ficha direita NEMA 15-60P, tendo cada cuba de fritura o seu próprio cabo de alimentação.

Os cabos de alimentação eléctrica devem ser resistentes aos óleos, com bainha exterior flexível de qualidade não inferior ao policloropropileno normal ou outro material elastomérico equivalente.

2-9. DIMENSÕES

32.469in (826mm)
5.061in (127mm)
.265in (13mm)
15.536in (395mm)
2.156in (55mm)
46.615
(1184mm)
45.666in (1160mm)
36in. (914mm)

NOTICE **NOTA**

Rodízios ajustáveis até 1,562 pol. (40 mm)

CAPÍTULO 3. OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO

Ver as descrições/explicação nas páginas seguintes.

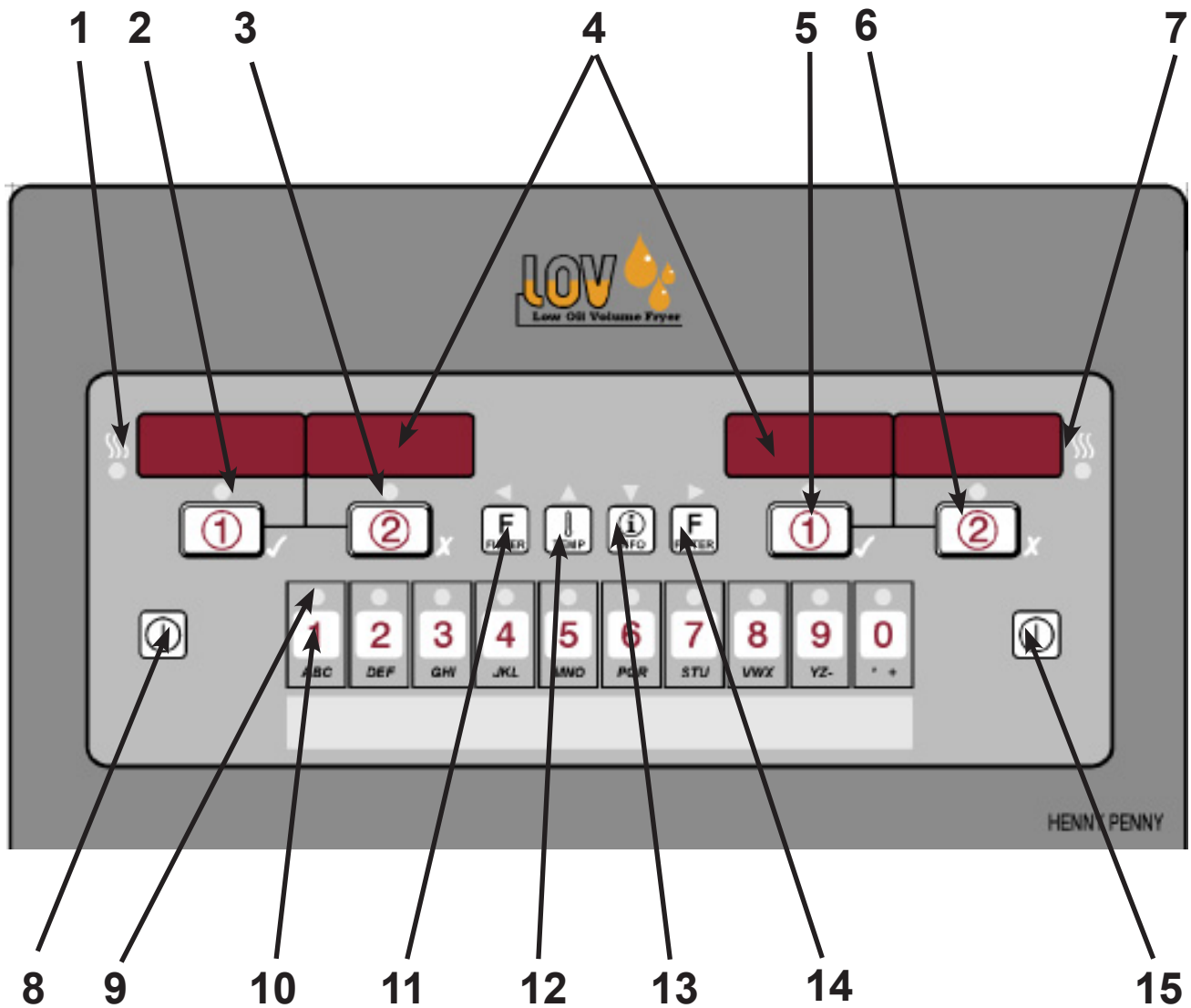



Figura 3-1

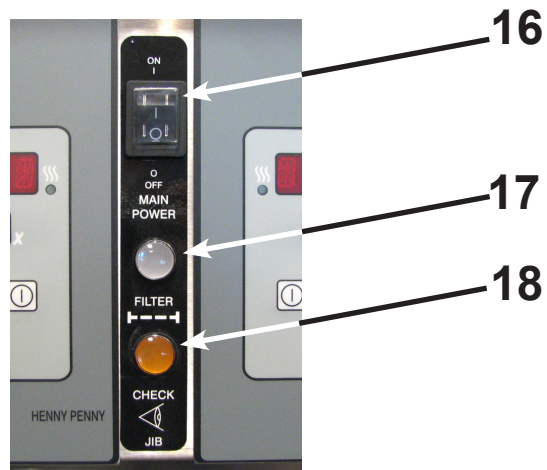



Figura 3-2

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO (continuação)

Ver as Figuras 3-1 e 3-2 juntamente com a descrição das funções indicadas abaixo.

Fig. n.º	Item n.º	Descrição	Função
3-1	1		Este LED acende quando o sistema de controlo solicita o aquecimento da(s) cuba(s) esquerda(s); nestas condições, as resistências de aquecimento são ligadas e aquecem o óleo
3-1	2	1	Durante a operação normal, premir este botão para iniciar e terminar os ciclos de fritura do cesto esquerdo; premir este botão para mudar o produto visualizado; utilizado também para √ ,indicando SIM ou para confirmar as opções de comando
3-1	3	2	Durante a operação normal, premir este botão para iniciar e terminar os ciclos de fritura do cesto esquerdo; premir este botão para mudar o produto visualizado; utilizado também para **X**, indicando NÃO ou para cancelar as opções de comando
3-1	4	Visor digital	Indicação dos códigos de produto; indicação do cronómetro decrescente durante os ciclos de fritura; indicação de mensagens durante os modos de filtragem; indicação das selecções em Modo de Programação; indicação da temperatura do óleo, premindo; TEMP indicação dos códigos de anomalia (apresentação das mensagens em diversos idiomas)
3-1	5	1	Durante a operação normal, premir este botão para iniciar e terminar os ciclos de fritura do cesto direito; premir este botão para mudar o produto visualizado; premir para confirmação das mensagens nos modos de filtragem, utilizado também para √ indicando SIM ou para confirmar as opções de comando
3-1	6	2	Durante a operação normal, premir este botão para iniciar e terminar os ciclos de fritura do cesto direito; premir este botão para mudar o produto visualizado; premir para ignorar as mensagens nos modos de filtragem, utilizado também para **X** ,indicando NÃO ou para cancelar as opções de comando
3-1	7		Este LED acende quando o sistema de controlo solicita o aquecimento da(s) cuba(s) direita(s); nestas condições, as resistências de aquecimento são ligadas e aquecem o óleo
3-1	8		Premir para ligar e desligar o sistema de aquecimento da(s) cuba(s) esquerda(s)
3-1	9	1 ABC	O LED do botão de cada produto acende quando o respectivo produto tiver sido seleccionado
3-1	10		Premir para seleccionar o produto desejado; premir, durante a definição de um produto, para colocar as letras sob o botão, no nome do produto

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO (continuação)

Fig. n.º	Item n.º	Descrição	Função
3-1	11 & 14	F FILTER / F FILTER	Utilizado durante os Modos de Programação e Filtragem; também utilizado para os botões ◀ ou ▶; premir para visualizar os seguintes dados sobre a filtragem: a. número de ciclos de fritura até à filtragem seguinte b. hora e data do último ciclo do filtro c. número de hora de utilização do filtro instalado na fritadeira
3-1	12	TEMP	Utilizado nos Modos de Programação; utilizado nos Modos de Filtragem, utilizado no enchimento e esvaziamento das cubas de fritura; também utilizado para o botão ▲; premir para aceder às seguintes informações sobre a temperatura: a. temperatura instantânea do óleo em cada cuba b. temperatura de regulação para cada cuba
3-1	13	INFO	Utilizado nos Modos de Programação; também utilizado para o botão ▼; premir para aceder as seguintes informações e estado da fritadeira: a. informação de recuperação de cada cuba b. selecção dos idiomas primário e secundário utilizados no visor
3-1	15		Premir para ligar e desligar o sistema de aquecimento da(s) cuba(s) direita(s)
3-2	16	ON / OFF / MAIN POWER	Quando na posição de ligação (ON), é enviada corrente de alimentação para os comandos e as bombas de filtragem
3-2	17	FILTER	Quando acesa de cor azul, , indica que deve ser efectuada uma Filtragem Intermitente Automática
3-2	18	JIB LOW	Quando acesa de amarelo, indica que o recipiente do óleo deve ser cheio ou substituído

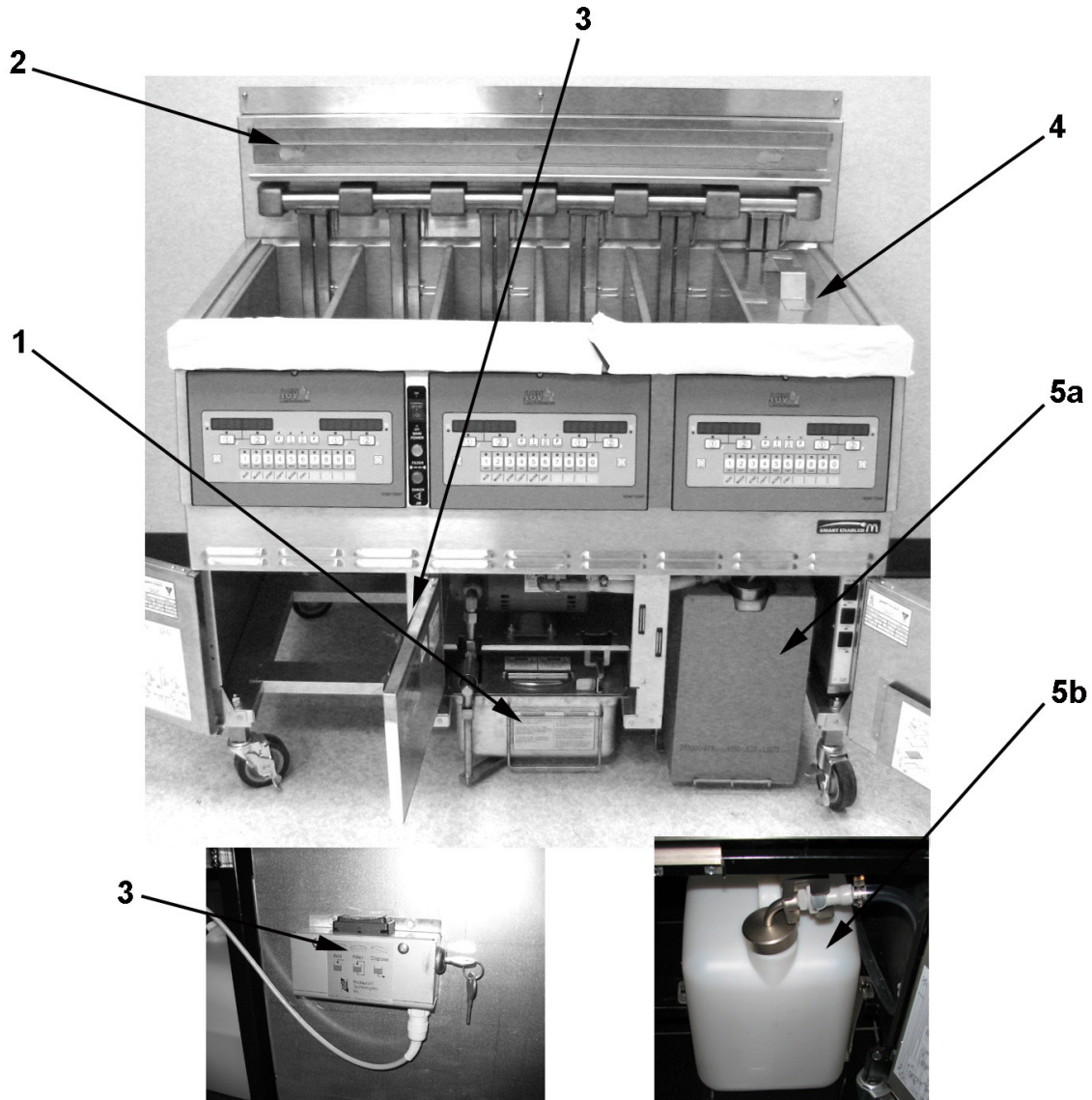



Figura 3-3

Fig. n.º	Item n.º	Descrição	Função
3-3	1	Tabuleiro de drenagem do filtro	O óleo é drenado para este tabuleiro, sendo depois bombado através dos filtros, de modo a prolongar a durabilidade do óleo
3-3	2	Descanso do cesto	Os cestos devem ser colocados neste descanso quando não estiverem a ser utilizados, ou para escorrer o produto após um ciclo de fritura
3-3	3	Interruptor RTI	Apenas existente em fritadeiras com o sistema RTI disponível no local de operação
3-3	4	Tampas das cubas	Para cobertura das cubas, quando não estiverem em utilização
3-3	5a	JIB (Embalagem de Óleo)	Embalagem de óleo (Jug-in-a-Box) em locais sem sistema RTI; o óleo encontra-se contido nesta embalagem
3-3	5b	JIB (Embalagem de Óleo)	Recipiente de óleo para locais com sistemas RTI; o óleo encontra-se contido nesta embalagem

3-2. MODO DE PREPARAÇÃO / CONFIGURAÇÃO

Após a primeira colocação em serviço, os comandos solicitam a definição/confirmação das configurações de funcionamento da fritadeira.

Com o interruptor de alimentação principal ligado, ambos os visores apresentam a indicação “OFF”. Premir ⓘ em um dos lados; os visores apresentam as indicações *SETUP* *MODE* (MODO DE CONFIGURAÇÃO), seguidas de “LANGUAGE” (IDIOMA) no visor esquerdo e “ENGLISH” (INGLÊS) no visor direito.

Utilizar os botões ◀ e ▶ para mudar o visor de operação para as línguas “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИИ”.

Premir ▼ para prosseguir com as restantes operações da configuração, que incluem:

- FORMATO DA TEMPERATURA - oF ou oC
- FORMATO DA HORA - 12-HR ou 24-HR
- ACERTAR HORA – Hora (utilizar os botões de produto para mudar os valores)
- SELECCIONAR MODO - AM (manhã) ou PM (tarde)
- FORMATO DA DATA – EUA ou INTERNACIONAL
- ACERTAR DATA – Data actual (utilizar os botões de produto para mudar os valores)
- TIPO DE FRITADEIRA - GAS (GÁS) ou ELEC (ELÉCTRICA)
- TIPO DE CUBA – PLENA ou BIPARTIDA
- SISTEMA DE ÓLEO - JIB (sem sistema RTI)/GRANEL (com sistema RTI)
- HORA DE VERÃO - 1.OFF; 2.EUA (2007 e posterior); 3.EURO; 4.FSA (EUA antes de 2007)
- CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA

Salvo indicação em contrário, utilizar os botões ◀ ou ▶ para alterar os valores da configuração.

NOTA

O Modo de Configuração pode também ser acedido a partir da Programação de Nível 1. Ver o parágrafo 4-4.

3-3. ENCHIMENTO OU ADIÇÃO DE ÓLEO

Figura 1

Figura 2

Figura 3

CAUTION **AVISO**

O nível do óleo deve situar-se sempre acima das resistências de aquecimento, com a fritadeira em aquecimento e nos indicadores de nível situados na traseira da cuba. A não observação destas instruções pode dar origem a um incêndio ou à danificação da fritadeira.

Não se recomenda a utilização de óleo sólido. O óleo sólido pode provocar o entupimento e diversas anomalias na bomba.

1. Nas fritadeiras abertas, recomenda-se a utilização de óleos de fritura líquidos de alta qualidade. Alguns óleos de qualidade inferior contêm um elevado teor de humidade, o que provoca a formação de espuma e o transbordo do óleo durante a fritura.

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

Usar luvas de protecção para evitar queimaduras graves durante a colocação de óleo quente na cuba de fritura. O óleo e todas as peças em contacto com o óleo estão extremamente quentes; proceder com o máximo cuidado para evitar os salpicos e derrames.

2. A capacidade de óleo para as cubas plenas é de 30 quarts (28,4 litros) e para as cubas bipartidas é de 15 quarts (14,2 litros). As cubas têm 2 indicadores de nível gravados na parede traseira, em que a marca superior indica o nível correcto do óleo quando aquecido. Figuras 1 e 2.
3. A adição de óleo frio deve ser efectuada até ao indicador de nível inferior.

Enchimento da cuba com o sistema RTI

1. Ligar o interruptor de alimentação principal, colocando-o na posição ON.
2. Colocar o suporte do cesto no interior da cuba. Figura 3.
3. Manter premido F FILTER (num dos lados) até o visor indicar *FIL TER MENU* (MENU DE FILTRAGEM), e 1.AUTO FIL TER? (FILTRAGEM AUTOMÁTICA?)
4. Premir e libertar o botão ▼ 5 vezes, até o visor indicar "6.FILL POT FROM BULK" (ENCHER A CUBA COM SISTEMA DE GRANEL). (A configuração deve estar em "BULK" no Modo de Configuração)
5. Premir o botão √. O visor apresenta a mensagem "FILL POT FROM BULK YES NO" (ENCHER CUBA DO GRANEL) (SIM NÃO). Manter premido novamente o botão √ para fazer o enchimento da cuba; o visor apresenta a indicação "FILLING" (EM ENCHIMENTO).
6. Após o enchimento da cuba, libertar o botão √ e premir duas vezes o botão **X** para sair e regressar à operação normal.

3-4. PROCEDIMENTO PARA A PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DIÁRIA

1. Verificar se o óleo na cuba se situa no nível recomendado.

2. Colocar o interruptor de alimentação principal na posição ON e ligar ⓘ depois o aquecimento para a cuba desejada. Se o visor indicar "IS POT FILLED?" (CUBA CHEIA?), verificar se o óleo se encontra no nível recomendado (ver o parágrafo 3-2) e premir depois o botão √ para confirmar "YES" (SIM).

   A fritadeira entra automaticamente em Ciclo de Fusão, até a temperatura do óleo atingir 180 °F (82 °C); o sistema de controlo abandona depois o Ciclo de Fusão.

NOTA

Se desejado, o Ciclo de Fusão pode ser ultrapassado, mantendo premido o botão √ ou **X** durante 5 segundos.

O sistema de comando indica então "EXIT MELT" (ABANDONAR FUSÃO), "YES NO" (SIM NÃO). Premir o botão √ para "YES" (SIM), para a cuba ser aquecida continuamente até ser a atingida a temperatura previamente seleccionada.

AVISO

Não ultrapassar o Ciclo de Fusão, excepto se o óleo fundido, até cobrir completamente todas as resistências de aquecimento. Se o Ciclo de Fusão for ultrapassado antes de todas as resistências de aquecimento estarem cobertas, será produzida uma grande quantidade de fumo ou pode existir o risco de incêndio.

PERIGO RISCO DE DERRAME DO ÓLEO

NÃO COLOCAR PRODUTO EM EXCESSO OU COM UM TEOR DE HUMIDADE EXTREMAMENTE ELEVADO NOS CESTOS DA FRITADEIRA. 3 LBS. (1,4 KG) É A QUANTIDADE MÁXIMA DE PRODUTO NAS CUBAS PLENAS E DE 1-1/2 LBS (0,68 KG) NAS CUBAS BIPARTIDAS. A NÃO OBSERVAÇÃO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DO ÓLEO DA CUBA E CONDUZIR EM QUEIMADURAS GRAVES, LESÕES CORPORAIS DIVERSAS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

3-5. FRITURA DE ALIMENTOS COM VISOR DEDICADO

A expressão “visor dedicado” significa que o visor de uma das cubas indica sempre o mesmo produto.

1. Após a finalização do Ciclo de Fusão, a indicação LOW TEMP (TEMPERATURA BAIXA) começa a piscar, indicando que foi atingida a temperatura pré-seleccionada. Com a indicação de “LOW TEMP” no visor, não podem ser iniciados nenhuns ciclos de fritura. Após ter sido atingida a temperatura pré-seleccio nada, o nome do produto é indicado no visor, por exemplo: NUGGETS; a partir deste momento, o produto pode ser colo cado no óleo.

2. Premir um botão de temporização ① ou ②.

3. O visor apresenta o nome do produto em preparação (por exemplo: “NUG”) e o temporizador em contagem decrescente.

4. Quando o ciclo de fritura estiver concluído, toca um alarme e o visor indica “PULL” (RETIRAR).

5. Premir o botão do temporizador situado abaixo da indicação PULL para parar o alarme e levantar o cesto da cuba.

6. Se tiver sido programado um Temporizador de Qualidade (temporizador de espera), este é iniciado automaticamente quando o utilizador prime o botão do temporizador para terminar o ciclo de fritura. Durante a contagem decrescente do temporizador de qualidade, o visor indica a abreviatura do produto (3 dígitos) seguia por “Qn”, em que “n” significa o número de minutos remanescente.
   por exemplo: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, etc.

   No final da contagem decrescente, o sistema de controlo emite um bip e o visor indica “QUAL” seguido pelo nome do produto de 3 dígitos: “QUAL” / “FRY” / “QUAL”/ “FRY”. Premir o botão do temporizador para cancelar o temporizador.

NOTA

Para alterar o produto dedicado, premir o botão do produto desejado, por exemplo: 3 GHI HBRN e “<<<< >>>>” é indicado no visor.

Depois, manter premido (durante 5 segundos) premir o botão do temporizador ① ou ② relativo à cuba a ser utilizada. O nome do produto é apresentado no visor, como, por exemplo, “HASH BRN”.

3-6. FRITURA COM VISOR MULTI-PRODUTOS

Um visor multi-produtos significa que um produto deve ser seleccionado, antes de ser iniciado ao ciclo de fritura numa cuba particular.

1. Após a finalização do Ciclo de Fusão, a indicação LOW TEMP (TEMPERATURA BAIXA) começa a piscar, indicando que foi atingida a temperatura pré-seleccionada. Depois, o visor indica "---- ----".
2. Premir o botão de produto, por exemplo: ; a partir deste momento, o produto pode ser colocado no óleo.
3. O visor indica "FR FRIES" (BATATA FRITA PALITOS). Se o visor indicar "<<<< >>>>", a temperatura do óleo não é a apropriada para o produto. Nestas condições, seleccionar outro produto, ou manter premido o botão ou durante 5 segundos.
4. Premir um botão de temporização ou .
5. Quando o ciclo de fritura estiver concluído, toca um alarme e o visor indica "PULL" (RETIRAR).
6. Premir o botão do temporizador debaixo de "PULL", para parar o alarme. O visor apresenta então a indicação "---- ----" ou, se tiver sido programado um temporizador de qualidade (tempo de espera), o visor indica a contagem decrescente do temporizador (ver a operação 6, parágrafo 3-5).

3-7. MUDANÇA DE PEQUENO-ALMOÇO PARA ALMOÇO OU DE ALMOÇO PARA PEQUENO-ALMOÇO

Basicamente, este procedimento consiste em mudar o produto a ser confeccionado numa cuba com visor dedicado.

Mudança de pequeno-almoço para almoço

1. Premir o botão de produto, por exemplo, .
2. O visor indica "<<<< >>>>".
3. Manter premido um botão de temporizador ou durante 5 segundos; o visor indica então "FR FRIES" (BATATAS FRITAS PALITOS).

Mudança de almoço para pequeno-almoço

1. Premir o botão de produto, por exemplo, .
2. O visor indica "<<<< >>>>".
3. Manter premido um botão de temporizador ou durante 5 segundos; o visor indica então "HASH BRN".

NOTA

Durante um ciclo de fritura, se for feita alguma tentativa o produto não for alterado num visor dedicado ou multi-produto, as temperaturas definidas para os produtos não são as mesmas. Aguardar até ao ciclo de fritura estar concluído e efectuar, depois, a alteração do produto.

3-8. MUDANÇA DO VISOR MULTI-PRODUTO PARA VISOR DEDICADO

O visor apresenta a indicação “---- ----”, se o equipamento estiver em modo de visor multi-produto e possa ser alterado para um visor dedicado.

1. Premir o botão de produto, por exemplo:
2. O visor indica “FR FRIES” (BATATAS FRITAS, PALITOS), se a temperatura definida para a cuba de fritura corresponder à do produto; o visor apresenta a indicação “<<<< >>>>”, se não corresponder.
3. Manter premido um botão de temporizador ① ou ② durante 5 segundos, até o sistema de controlo emitir um bip.
4. Libertar o botão de temporizador; o visor apresenta a informação “FR FRIES” (BATATAS FRITAS, PALITOS), indicando que a alteração foi efectuada no modo de visor dedicado.

3-9. MUDANÇA DO VISOR DEDICADO PARA VISOR MULTI-PRODUTO

Este procedimento é simples e funciona sempre (i.e., não é rejeitado pelo sistema), porque nunca tenta alterar a temperatura definida para a cuba de fritura.

1. Manter premido um botão de temporizador ① ou ② durante 5 segundos, até o sistema de controlo emitir um bip.
2. Libertar o botão de temporizador; o visor apresenta a informação “---- ----”, indicando que a alteração foi efectuada no modo de visor multi-produto.

NOTA

Apenas os produtos programados para esta temperatura de fritura podem ser seleccionados.

3-10. ALTERAÇÃO DE VISOR MULTI-PRODUTO PARA VISOR MULTI-PRODUTO COM TEMPERATURAS DE FRITURA DIFERENTES

1. Premir o botão de produto, por exemplo:
2. O visor indica “FR FRIES” (BATATAS FRITAS, PALITOS), se a temperatura definida para a cuba de fritura corresponder à do produto; o visor apresenta a indicação “<<<< >>>>”, se não corresponder.
3. Manter premido um botão de temporizador ① ou ② durante 5 segundos, até o sistema de controlo emitir um bip.
4. Libertar o botão de temporizador; o visor apresenta a informação “FR FRIES” (BATATAS FRITAS, PALITOS), indicando que a alteração foi efectuada no modo de visor dedicado.
5. Manter premido um botão de temporizador ① ou ② durante 5 segundos, até o sistema de controlo emitir um bip.
6. Libertar o botão de temporizador; o visor apresenta a informação “---- ----”, indicando que a alteração foi efectuada para o modo de visor multi-produto, com uma temperatura de fritura para batatas fritas aos palitos, neste exemplo.

3-11. ATESTO AUTOMÁTICO DO ÓLEO NA CUBA

Durante o funcionamento normal da fritadeira, o sistema de controlo monitoriza automaticamente o nível do óleo na cuba. Se o sistema de controlo detectar um nível de óleo demasiado baixo, o sistema bomba óleo da embalagem (JIB) de óleo para a cuba, de modo a manter o óleo no nível correcto.

Figura 1

Enchimento da embalagem (JIB) do óleo com o sistema RTI

1. O sistema de controlo apresenta a mensagem "*CHECK* *JIB*" (VERIFICAR RECIPIENTE DE ÓLEO) e acende uma luz amarela na parte dianteira da fritadeira. Figura 1.

Figura 2

2. Abrir a porta com o interruptor do sistema RTI (Figura 2). Manter premido o lado ADD (ADICIONAR ÓLEO) do interruptor do sistema RTI, para adicionar óleo à embalagem (JIB) de óleo.

Figura 3

Substituição da embalagem de óleo (JIB) – instalações sem sistema RTI

1. O sistema de controlo apresenta a mensagem "*CHECK* *JIB*" (VERIFICAR RECIPIENTE DE ÓLEO) e acende uma luz amarela na parte dianteira da fritadeira. Figura 1.

2. Abrir a porta do lado direito e remover a embalagem (JIB) do óleo da fritadeira. Remover a tampa do topo da embalagem JIB e descartar a embalagem vazia, substituindo-a por outra embalagem nova. Figura 3

3-12. FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA (AIF)

Figura 1

1. Durante o funcionamento normal da fritadeira e após um determinado número de ciclos de fritura, acende-se a luz azul na parte dianteira da fritadeira (Figura 1); o sistema de controlo apresenta periodicamente a indicação "FLTR NOW?" (FILTRAR ÓLEO?). "YES NO" (SIM ou NÃO).

2. Se se pretender efectuar a filtragem do óleo, premir o botão √ para SIM e o visor apresentará a indicação "*SKIM*", juntamente com a mensagem "CONFIRM" "YES NO" (CONFIRMAR SIM NÃO).

3. Depois da remoção dos resíduos sólidos da superfície do óleo, premir o botão √ para seleccionar a opção YES e o visor apresen ta a mensagem "DRAINING"; o dreno é aberto e o óleo é removido da cuba. (Se o sistema de controlo detectar a presença de óleo no tabuleiro de drenagem, o visor apresenta a mensagem "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (ATENÇÃO: EXISTE ÓLEO N TABULEIRO? SIM NÃO). Verificar se o tabuleiro de drenagem se encontra vazio antes de prosseguir.

NOTA

Se a filtragem NÃO dor desejada, premir o botão **X** para a filtragem intermitente automática (AIF) ser cancelada. A luz azul é cancelada e o sistema de controlo regressa ao funcionamento normal. O sistema de controlo emite novamente a mensagem a sugerir a filtragem do óleo após alguns ciclos de fritura subsequentes.

4. Se o visor apresentar a mensagem "VAT EMTY" (CUBA VAZIA), seguida por "YES NO" (SIM NÃO), verificar se o dreno se encontra desimpedido e se a cuba se encontra vazia. Premir o botão √; o visor apresenta a mensagem "WASHING" (LAVAGEM) seguida de "FILLING" (ENCHIMENTO).

NOTA

A etapa de lavagem (WASH) do primeiro Autofilter para o primeiro elemento filtrante demora mais 45 segundos para efectuar a "rodagem" do elemento

5. Se o visor apresentar a mensagem "IS POT FILLED?" (A CUBA ESTÁ CHEIA?) "YES NO" (SIM NÃO), verificar se a cuba se encontra cheia e premir depois o botão √ para confirmar (YES); o sistema de controlo regressa depois ao modo de funcionamento normal.

Erro durante a filtragem

6. Se o óleo não for bombado até ao nível recomendado na cuba durante o processo de filtragem intermitente automática, premir o botão X (NÃO); a bomba funciona depois durante 30 segundos.

7. O visor apresenta a mensagem "IS POT FILLED?" (A CUBA ESTÁ CHEIA?) "YES NO" (SIM ou NÃO). Premir o botão √ e o sistema de controlo regressa ao modo de funcionamento normal. Premir o botão **X**; o sistema acciona a bomba durante mais 30 segundos. O enchimento da cuba pode ser efectuado durante 3 vezes.

3-12.` FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA (AIF) (continuação)

8. Após 3 tentativas de enchimento da cuba sem sucesso, o sistema de comando apresenta depois a mensagem “CHANGE FILTER PAD?” (MUDAR TELA DE FILTRAGEM?) “YES NO” (SIM ou NÃO). Para mudar a tela de filtragem nesta altura, premir √ e mudar depois a tela de filtragem, de acordo com as instruções do parágrafo Mudança da Tela Filtrante ou Filtro de Papel. O sistema de controlo regressa ao modo de funcionamento normal.

   Para mudar a tela de filtragem numa altura posterior, premir o botão **X**; 15 minutos mais tarde, o sistema apresenta novamente a mensagem “CHANGE FILTER PAD?” (MUDAR TELA DE FILTRAGEM?).

9. Durante a filtragem intermitente automática seguinte com uma nova tela filtrante, se a cuba não for cheia após 3 tentativas, o visor apresenta a indicação “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (NECESSÁRIA MANUTENÇÃO DO FILTRO – VER GUIA DE DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS).

   Se a mensagem de “Necessidade de Manutenção do Filtro” for apresentada, 15 minutos depois, o sistema de controlo emite a mensagem “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO” (PROBLEMA DO FILTRO RESOLVIDO? SIM OU NÃO). Se o problema não tiver sido resolvido, premir o botão **X**. Após a solução do problema, premir √; o sistema de controlo regressa então ao modo de funcionamento normal.

NOTA

Para ajudar a garantir o correcto enchimento da cuba de fritura, o tabuleiro de filtragem deve ser limpo pelo menos diariamente, a tela filtrante deve ser mudada também diariamente, a embalagem (JIB) de óleo deve estar cheia e os o-rings do tabuleiro de filtragem devem estar em bom estado de conservação.

3-13. MANUTENÇÃO DO FILTRO

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

Utilização do equipamento de protecção: Utilizar todo o equipa mento de protecção individual da McDonald's, incluindo avental, viseira de protecção e luvas. Não iniciar o processo de filtragem, sem o operador não ter locado todo o equipamento de protecção individual. O óleo quente pode provocar queimaduras graves.

1. **Verificação do tabuleiro da filtragem:** Na primeira filtragem de cada dia deve ser instalada uma tela filtrante nova; no entanto, ao longo do dia, pode ser utilizada a mesma tela de filtragem. A tubagem do filtro deve estar bem apertada e sem folgas e o tabuleiro de drenagem do filtro deve estar o mais para trás possível sob a fritadeira e com a tampa colocada no tabuleiro. Se o tabuleiro do filtro ou a tampa não estiver bem colocado, o visor apresenta a mensagem "CHK PAN" (TABULEIRO DO FILTRO EM FALTA).
2. **Verificar a temperatura do óleo:** A filtragem do óleo nas melhores condições exige que o óleo se encontre à temperatura normal de filtragem.
3. Manter premido F FILTER (num dos lados) até o visor indicar "1.AUTO FILTER?" (1. FILTRAGEM AUTOMÁTICA?).
4. Premir e libertar o botão ▼; o visor indica então a mensagem "2.MAINT FILTER?" (FAZER MANUTENÇÃO DO FILTRO?).
5. Premir o botão √ para seleccionar a opção YES e o visor indica a mensagem "MAN FILTER" "YES NO" (FILTRO MANUAL SIM NÃO).
6. Premir o botão √ para SIM para deitar o óleo; o visor apresenta a mensagem "DRAINING" (ÓLEO EM DRENAGEM) e o óleo começa a ser drenado da cuba, **ou** premir o botão X para NÃO; neste caso, o sistema de comando regressa ao modo de funcionamento normal. (Se o sistema de controlo detectar a presença de óleo no tabuleiro de drena gem, o visor apresenta a mensagem "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (ATENÇÃO: EXISTE ÓLEO N TABULEIRO? SIM NÃO). Verificar se o tabuleiro de drenagem se encontra vazio antes de prosseguir).
7. Após a drenagem do óleo da cuba, utilizar a ferramenta de elevação e levantar a resistência de aquecimento articulada da cuba, para permitir a limpeza do fundo da cuba. Figura 1.

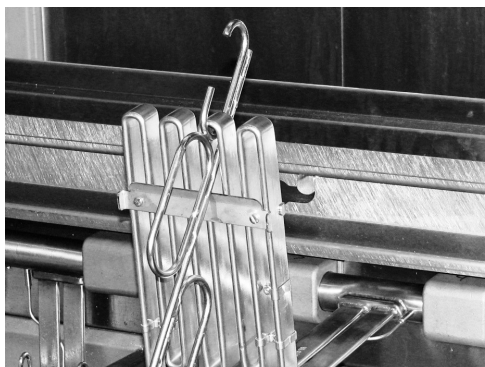



Figura 1

Usar vestuário de protecção ou luvas durante a elevação da re sistência de equipamento. A resistência pode estar quente e provocar queimaduras.

AVISO

Evitar colocar a ferramenta de elevação no centro das resistências, na mesma zona do bolbo do sensor de alarme de nível alto, de modo a evitar a danificação do sensor de alarme.

3-13. MANUTENÇÃO DO FILTRO (continuação)

8. Com a ferramenta de raspagem, um esfregão de nylon e uma pequena quantidade de detergente para fritadeiras McD Fryer Clean, raspar e limpar o interior da cuba de fritura. Proceder com o cuidado necessário para não danificar os sensores.

CAUTION **AVISO**

Não utilizar lã de aço ou outros produtos ou ferramentas de limpeza abrasivos ou com cloro, brometos, iodo ou amoníaco, devido ao risco de estes produtos poderem deteriorar o aço inoxidável e reduzir a durabilidade da fritadeira.

NÃO utilizar aparelhos de lavagem com águia pressurizada para limpar a fritadeira, de modo a evitar a sua danificação.

9. Após a limpeza da cuba, o visor apresenta a mensagem "SCRUB VAT COMPLETE?" (LIMPEZA DA CUBA COMPLETA?) "YES NO" (SIM ou NÃO). Premir o botão √ para SIM; neste caso, o visor apresenta a mensagem "WASH VAT" (LAVAR CUBA) "YES NO" (SIM ou NÃO).
10. Baixar a resistência de aquecimento e premir depois o botão √; o visor apresenta então a mensagem "WASHING" (CUBA EM LAVAGEM). O óleo circula então na cuba durante alguns minutos. Após a lavagem, o viso apresenta a mensagem "WASH AGAIN?" (REPETIR A LAVAGEM?) "YES NO" (SIM ou NÃO).

NOTICE **NOTA**

A etapa de lavagem (WASH) do primeiro Autofilter para o primeiro elemento filtrante demora mais 45 segundos para efectuar a "rodagem" do elemento.

11. Premir o botão √ para SIM, no caso de ser necessária nova lavagem; em caso contrário, premir o botão **X** para NÃO; neste caso o visor apresenta a mensagem RINSING (ENXAGUAMENTO) e a fritadeira efectua então o enxaguamento automático da cuba. Quando a lavagem estiver concluída, o visor apresenta a mensagem "RINSE AGAIN?" (LAVAR NOVAMENTE?) "YES NO" (SIM ou NÃO).
12. Premir o botão √ para SIM, se for necessário novo enxaguamento; em caso contrário, premir o botão **X** para NÃO. O visor apresenta então a mensagem "POLISH?" (FILTRAR ÓLEO?) "YES NO" (SIM ou NÃO).
13. Premir o botão √ para seleccionar a opção YES (SIM), o óleo é " filtrado" através da sua circulação no sistema de filtragem; o visor apresenta a mensagem "5:00 STOP". Se desejado, premir o botão √ para PARAR a filtragem; em caso contrário, o óleo é filtrado durante 5 minutos.
14. Após a filtragem do óleo, o visor apresenta a mensagem "FILL VAT?" (ENCHER CUBA?) "YES" (SIM). Premir o botão √ o visor apresenta a mensagem "FILLING" (ENCHIMENTO DA CUBA) e o sistema efectua o enchimento da cuba com óleo.
15. Após o enchimento, o visor apresenta a mensagem "IS POT FILLED?" (A CUBA ESTÁ CHEIA?) "YES NO" (SIM ou NÃO). Premir o botão √ para SIM; a fritadeira regressa ao modo de funcionamento normal.

    Se o botão X for premido, o visor apresenta a mensagem "FILLING" (ENCHIMENTO) e a bomba funciona durante mais 30 segundos, pa rando de seguida; o visor apresenta a indicação "IS POT FILLED?" (CUBA CHEIA?) "YES NO" (SIM ou NÃO). Após 3 tentativas, o visor apresenta "ADD" "QUIT" (ADICIONAR ABANDONAR). Manter premido o botão (√) para encher a cuba e libertá-lo de seguida. Premir o botão X; o visor apresenta a mensagem "IS POT FILLED?" (CUBA CHEIA?) "YES NO" (SIM ou NÃO). Premir o botão (√) e a fritadeira regressa ao modo de funcionamento normal.

3-14. DESCARTE DO ÓLEO DA CUBA COM O SISTEMA RTI

PERIGO RISCO DE INCÊNDIO

COM UM USO PROLONGADO, A TEMPERATURA DE INFLAMAÇÃO DO ÓLEO É REDUZIDA. DESCARTAR O ÓLEO, QUANDO HOUVER LIBERTAÇÃO DE FUMO OU PRODUÇÃO DE ESPUMA EXCESSIVAS. RISCO DE QUEIMADURAS GRAVES, LESÕES CORPORAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

1. Manter premido F FILTER (num dos lados) até o visor indicar *FILTER MENU* (MENU DE FILTRAGEM), e 1.AUTO FILTER? (FILTRAGEM AUTOMÁTICA?)

2. Premir e libertar duas vezes ▼ até o visor apresentar a mensagem 3.DISPOSE (3. ELIMINAR ÓLEO).

3. Premir o botão √; o visor indica “DISPOSE?” (ELIMINAR ÓLEO?). “YES NO” (SIM ou NÃO).

4. Premir o botão √; o visor apresenta a mensagem “DRAINING” (DRENAGEM) e o óleo é drenado para o tabuleiro de drenagem do filtro. (Se o sistema de controlo detectar a presença de óleo no tabuleiro de drenagem, o visor apresenta a mensagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (ATENÇÃO: EXISTE ÓLEO N TABULEIRO? SIM NÃO). Verificar se o tabuleiro de drenagem se encontra vazio antes de prosseguir).

5. O visor apresenta a mensagem “VAT EMTY” “YES NO” (ESVAZIAR CUBA SIM NÃO).

6. Premir o botão (√); o visor apresenta a mensagem “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (REMOVER ÓLEO ANTIGO DAS TUBAGENS) “(√) =PUMP” (BOMBA) “X =DONE” (CONCLUÍDO). Para não ficar óleo antigo nas tubagens, manter premido o botão √ durante alguns segundos. Após o esvaziamento das tubagens, premir o botão X; o visor apresenta e mensagem “CLN VAT COMPLETE” (LAVAGEM DA CUBA CONCLUÍDA?) “YES NO” (SIM NÃO). Após a limpeza da cuba, premir o botão √.

7. A válvula de drenagem é fechada e o visor apresenta a mensagem “FILL POT FROM BULK” “YES NO” (ENCHER CUBA DO GRANEL SIM NÃO). Abrir a porta de acesso ao interruptor do sistema RTI (Figura 1) e manter premido a parte “DISPOSE” (ELIMINAR) no interruptor do sistema RTI, até o tabuleiro de drenagem do filtro ficar vazio.

8. Para encher novamente a cuba, manter premido o botão √; até o óleo frio estar no nível do indicador de nível inferior da cuba, conforme o parágrafo 3-3.

9. Premir o botão **X**; o visor apresenta a mensagem “IS POT FILLED” “YES NO” (CUBA CHEIA SIM NÃO). Se a cuba estiver cheia, premir o botão √; o sistema de controlo regressa ao modo de funcionamento normal. Se a cuba não estiver cheia, premir o botão **X**; o sistema de controlo regressa ao ponto 8.

Figura 1

3-15. DESCARTE DO ÓLEO DA CUBA COM O TABULEIRO DE DESCARTE TEMPORÁRIO

Figura 2

Figura 3

1. Abrir a porta central e puxar o tabuleiro de drenagem de sob a fritadeira e substituí-lo com o tabuleiro de descarte temporário. Figuras 2 e 3.

2. Manter premido F FILTER (num dos lados) até o visor indicar *FILTER MENU* (MENU DE FILTRAGEM), e 1.AUTO FILTER? (FILTRAGEM AUTOMÁTICA?)

3. Premir e libertar duas vezes ▼ até o visor apresentar a men sagem 3.DISPOSE (3. ELIMINAR ÓLEO). Premir o botão √; o visor indica “DISPOSE?” (ELIMINAR ÓLEO?). “YES NO” (SIM ou NÃO). (Se o sistema de controlo detectar a presença de óleo no tabuleiro de drenagem, o visor apresenta a mensagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (ATENÇÃO: EXISTE ÓLEO N TABULEIRO? SIM NÃO). Verificar se o tabuleiro de drenagem se encontra vazio antes de prosseguir).

4. Premir o botão √; o visor indica “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (UNIDADE DE DESCARTE INSTALADA?). “YES NO” (SIM ou NÃO).

5. Com o tabuleiro de descarte temporário instalado, premir o botão √; o visor apresenta a mensagem “DRAINING” (DRENAGEM DO ÓLEO EM CURSO). O óleo é então drenado da cuba para o tabuleiro de descarte temporário.

6. O visor apresenta a mensagem “VAT EMTY” “YES NO” (CUBA VAZIA SIM NÃO). Verificar se a cuba se encontra vazia e premir o botão √.

7. O visor apresenta a mensagem “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (REMOVER ÓLEO ANTIGO DAS TUBAGENS) “√ =PUMP” (BOMBA) “X =DONE” (CONCLUÍDO). Para não ficar óleo antigo nas tubagens, manter premido o botão √ durante alguns segundos. Depois da limpeza das tubagens, premir o botão X.

8. O visor apresenta a mensagem “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (LIMPEZA DA CUBA COMPLETA? SIM NÃO). Após a limpeza da cuba, premir o botão √.

9. O visor apresenta a mensagem “MANUAL FILL POT” (ENCHIMENTO MANUAL DA CUBA), seguida de “IS POT FILLED” (CUBA CHEIA?) e de “YES NO” (SIM NÃO). Encher a cuba até à marca de nível inferior situada na traseira da cuba e premir depois o botão √. (Ver as instruções para **Enchimento ou adição de óleo – Instalações sem sistema RTI)** no parágrafo 3-2.

   O sistema de controlo regressa ao modo de funcionamento normal.

10. Remover o tabuleiro de descarte temporário de sob a fritadeira e instalar novamente o tabuleiro do filtro.

3-16. MUDANÇA DA TELA FILTRANTE

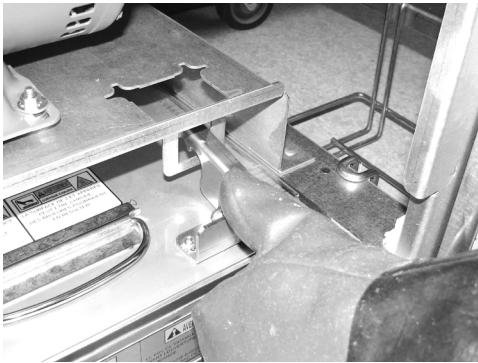



Figura 1

Figura 2

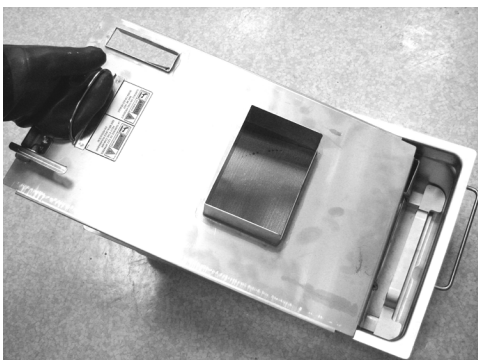



Figura 3

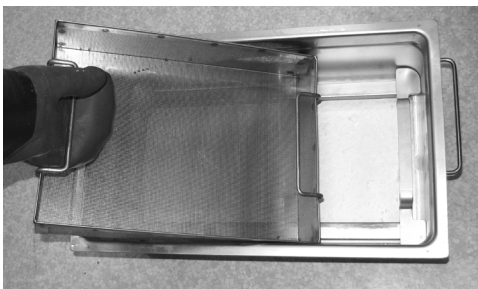



Figura 4

Para um correcto desempenho da bombagem do óleo, a tela filtrante (ou de papel) deve ser mudada, pelo menos, diariamente. No entanto, em estabelecimentos de funcionamento contínuo, o elemento filtrante deve ser substituído 2 vezes por dia.

NOTICE

NOTA

Se a tela filtrante não for mudada conforme indicado, o sistema apresenta a mensagem “CHANGE PAD” (MUDAR TELA FILTRANTE). Premir o botão √ para cancelar a mensagem; o sistema repete a mensagem a cada 4 minutos, até a tela filtrante ser substituída.

1. O interruptor de alimentação principal deve estar na posição ON (ligado).

2. Abrir a porta, levantar o batente do tabuleiro de drenagem e puxar para fora o tabuleiro através da pega do tabuleiro. Figuras 1 e 2.

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

Este tabuleiro pode estar muito quente! Utilizar um pano ou luvas, para evitar a ocorrência de queimaduras.

Se o tabuleiro de filtro for deslocado cheio de óleo, proceder com o cuidado necessário para evitar os derrames e salpicos e as queimaduras consequentes.

3. Levantar a tampa do tabuleiro de drenagem. Figura 3.

4. Levantar o cesto apara-resíduos do tabuleiro de drenagem. Limpar o óleo e os resíduos do cesto apara-resíduos. Lavar o cesto apara-resíduos com água e sabão e enxaguar bem com água quente. Figura 4.

3-16. MUDANÇA DA TELA FILTRANTE (continuação)

Figura 5

5. Remover o anel de retenção da tela filtrante e limpar bem com água e sabão. Enxaguar bem com água quente. Figura 5.

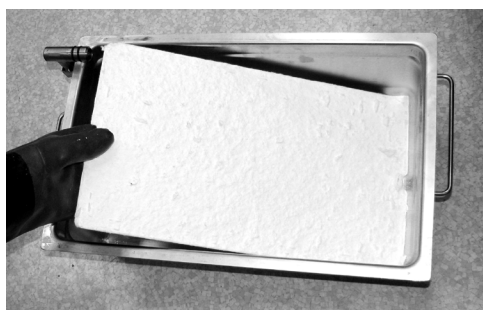



Figura 6

6. Remover a tela filtrante do tabuleiro e eliminar a tela. Figura 6.

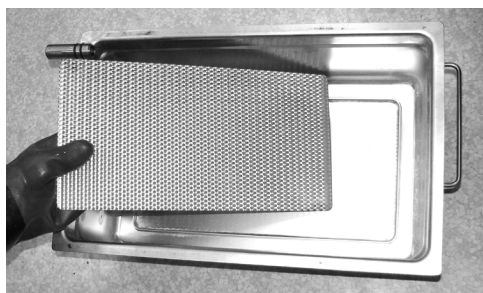



Figura 7

7. Remover a malha inferior do tabuleiro e lavá-la bem com água e sabão. Enxaguar bem com água quente. Figura 7.

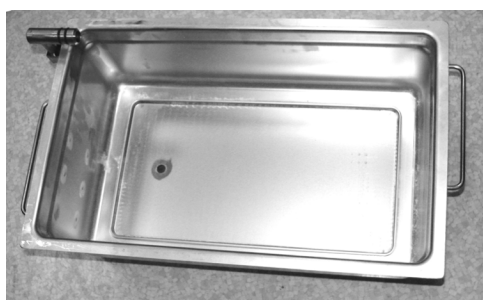



Figura 8

8. Limpar o óleo e os resíduos do tabuleiro de drenagem. Lavar o tabuleiro de drenagem com água e sabão e enxaguar bem com água quente. Figura 8.

3-16. MUDANÇA DA TELA FILTRANTE (continuação)

Figura 9

Figura 10

NOTICE

NOTA

O tabuleiro de drenagem, a malha inferior, o cesto apara-resíduos e o anel de retenção devem estar bem secos antes da colocação da tela filtrante, para impedir a dissolução da tela filtrante pela água.

9. Montar os componentes por inversa da desmontagem, começando por colocar a malha inferior no tabuleiro de filtragem e, depois, a tela filtrante, o anel de retenção e o cesto apara-resíduos.

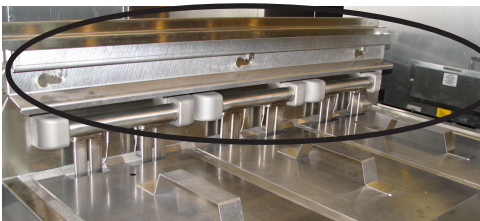
NOTICE

NOTA

Antes da instalação do tabuleiro do filtro, lubrificar os o-rings (Figura 9) no tubo do filtro com óleo frio.

10. Empurrar o tabuleiro de filtragem sob a fritadeira, verificando se o tubo do filtro no tabuleiro fica com uma boa ligação com o adaptador situado sob a fritadeira. Figura 9.

11. Verificar se o batente do tabuleiro de drenagem se encontra bem engrenado – a fritadeira está agora pronta para ser utilizada. Figura 10.

3-17. REMOÇÃO E LAVAGEM DO DESCANSO DO ESTO

O descanso do cesto, situado na chapa de protecção traseira, deve ser removido e lavado periodicamente.

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

Utilizar luvas de protecção para remover o descanso do cesto. O descanso do cesto pode estar quente e provocar queimaduras.

Segurar no descanso com ambas as mãos e puxá-lo para fora das calhas.

Lavar bem o descanso com água e sabão. Secar bem.

Limpar a área situada atrás do descanso do cesto e instalar novamente o descanso.

3-18. INFORMAÇÕES DO BOTÃO DE INFORMAÇÃO

Informação de recuperação das cubas

Premir e libertar de seguida do botão INFO para ter acesso à recuperação (REC) da temperatura no visor esquerdo e o tempo que demorou a recuperação da temperatura de 250 °F (121 °C) até 300 °F (149 °C) no visor direito. Por exemplo, a indicação significa que demorou 1 minutos e 5 segundos para a temperatura do óleo atingir ("recuperar") 300 °F (149 °C) a partir de 250 °F (121 °C).

Idiomas seleccionados

Premir duas vezes e libertar de seguida INFO para visualizar o idioma primário no visor esquerdo e o idioma secundário no visor direito. Premir o botão √ por baixo de um dos idiomas para mudar a operação da fritadeira para o idioma desejado.

NOTICE

NOTA

Não nenhum botão for anunciado durante um período de 5 segundos em nenhum dos modos de informação, os comandos regressam ao modo de funcionamento normal.

3-19. INFORMAÇÕES DO BOTÃO DE FILTRAGEM

Ciclos de fritura até à filtragem seguinte

1. Premir e libertar de seguida ◄ F FILTER ou ► F FILTER; o visor esquerdo apresenta a mensagem "COOKS REMAIN" (CICLOS DE FRITURA REMANESCENTES) e o visor direito indica o número de ciclos de fritura antes da filtragem automática seguinte. Por exemplo, a indicação REMA INING 3 6 significa que, após mais 3 ciclos de fritura na cuba esquerda, os comandos irão perguntar ao operador se este deseja efectuar a filtragem do óleo. No entanto, o visor indica também que a cuba direita pode efectuar mais 6 ciclos de fritura.

Hora e data

2. Premir duas vezes ◄ F FILTER ou ► F FILTER para visualizar a hora e a data da mais recente actividade nos filtros nos visores.

Utilização do elemento do filtro

3. Premir ◄ F FILTER ou ► F FILTER 3 vezes; o visor apresenta o número de horas de utilização do elemento filtrante actualmente em utilização.

3-20. INFORMAÇÕES DO BOTÃO DE TEMPERATURA

Temperatura instantânea do óleo

1. Premir TEMP para observar no visor a temperatura do óleo em cada uma das cubas.

Temperatura desejada do óleo

2. Premir duas vezes TEMP; o visor apresenta a indicação SP (Temperatura Desejada) e a temperatura desejada (pré-definida) do óleo em cada uma das cubas.

3-21. MODO DE INFORMAÇÃO

Este modo recolhe e armazena informação histórica sobre a fritadeira e o desempenho do operador. Manter premido o botão INFO durante 3 segundos, até o visor indicar a mensagem *INFO* *MODE*" nos visores.

Premir o botão ▲ou ▼ para aceder aos pontos do processo e premir o botão √ para consultar as estatísticas de cada ponto da operação.

Este modo inclui as seguintes informações :

1. **ESTATÍSTICAS DO FILTRO -** Informação sobre as operações de filtragem durante os últimos 3 dias

2. **REVIEW USAGE-** Dados acumulados desde a última reactivação manual dos dados

3. **LAST LOAD** - Informações sobre o mais recente Ciclo de Fritura, ou sobre o ciclo de fritura em curso

NOTA

Premir o botão X para sair do Modo de Informação.

1. FILTER STATS (ESTATÍSTICAS DO FILTRO)

Premir o botão (√) para seleccionar Filter Stats (Estatísticas do Filtro) e premir depois ◀ e ▶ para seleccionar o dia que se pretenda consultar. Depois, premir ▲ou ▼ para aceder aos seguintes dados estatísticos:

- "FILTERED" = N.º de filtragens do óleo
- "FLT BPSD" = N.º de vezes que a filtragem não foi efectuada
- "FLT AVG" = N.º médio de ciclos de fritura entre filtragens

2. REVIEW USAGE (ANÁLISE DE UTILIZAÇÃO)

Premir o botão (√) para seleccionar a opção Review Usage (Análise de Utilização) e premir ▲ou ▼ para aceder às seguintes informações:

FUNÇÃO	VISOR (EXEMPLO):	
Dia da reactivação anterior dos dados	SINCE 8:26A	04-19
N.º total dos ciclos de fritura	TOTAL COOKS	462
Ciclos de fritura interrompidos	"PULL" QUIT COOK	4
N.º horas de ligação da fritadeira (cuba esquerda)	L ON HRS	165
N.º horas de ligação da fritadeira (cuba direita)	R ON HRS	160
Reactivar dados de utilização	RESET - YES NO	

3-21. MODO DE INFORMAÇÃO (continuação)

3. LAST LOAD (ÚLTIMA CARGA)
Premir o botão (√) para seleccionar a opção Last Load (Última Carga) (ex: -P1- = Produto 1; ”L1” = esquerda, 1.º produto) e remir depois ▲ou ▼ para aceder às seguintes informações:

FUNÇÃO	VISOR (EXEMPLO):
Produto (último produto confeccionado)	PRODUCT P1- L1
Data e hora e que teve início o último ciclo de fritura	STARTED 10.25A AUG-11
Duração da fritura actual (segundos reais)	ACTUAL TIME 7:38
Hora de fritura programada	PROG TIME 3:00
Temperatura máxima durante o ciclo de fritura	MAX TEMP 327°F
Temperatura mínima durante o ciclo de fritura	MIN TEMP 313°F
Temperatura média durante o ciclo de fritura	AVG TEMP 322°F
Aquecimento Ligado (percentagem) durante o ciclo de fritura	HEAT ON 73%
Pronta? (A fritadeira estava pronta antes do arranque?)	READY? YES

CAPÍTULO 4. PROGRAMAÇÃO DE NÍVEL 1

O Nível da programação contém os seguintes parâmetros:
- Modificação dos parâmetros dos produtos
- Definição da Filtragem Intermitente Automática (AIF) para os produtos
- Execução do procedimento de Limpeza Profunda
- Modo de Configuração da Fritadeira

4-1. MODIFICAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES DOS PRODUTOS

1. Manter premido os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 1 (NÍVEL 1), seguida de "ENTER CODE" (INTRODUZIR CÓDIGO).

2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação "PRODUCT" (PRODUTO) e "SELECTN" (SELECCIONAR).

3. Premir o botão direito √; o visor apresenta a indicação 'SE LECT PRODUCT' (SELECCIONAR PRODUTO) e "-P 1-" (ex: NUGGETS).

Alteração dos nomes dos produtos

4. Utilizar os botões ◀ e ▶ para visualizar os 40 produtos, ou premir o botão do produto desejado 1 ABC 2 DEF 3 GHI 4 JKL 5 MNO 6 PQR 7 STU 8 VWX 9 YZ- 0 *+

5. Premir o botão direito √; o visor direito apresenta o nome do produto (ex: NUGGETS) e a indicação "MODIFY" (ALTERAR) e "YES NO" (SIM e NÃO) é apresentada no visor direito. Premir o botão √ para alterar este produto, ou premir o botão **X** para seleccionar outro produto.

6. Se o botão √ for premido, premie e libertar um botão de produto; a letra a piscar muda para a primeira letra no botão do produto que tiver sido premido. Por exemplo, se for premido , a letra a piscar muda para um "A".

   Premir novamente o mesmo botão e a letra a piscar muda para um "B". Premir novamente o botão, para a letra a piscar muda para um "C". Após a letra desejada ser apresentada no visor, premir o botão ▶ para continuar para a letra seguinte e repetir o procedimento.

   Manter premido o botão direito **X** para sair do Modo de Programação, ou premir o botão ▼; para continuar para a opção "1. COOK TIME" (TEMPO DE FRITURA).

Alteração dos tempos e temperaturas de fritura

7. Premir o botão ▼ até a indicação "COOK TIME" (TEMPO DE FRITURA) ser apresentada no visor e utilizar depois os botões de produto 1 ABC 2 DEF 3 GHI 4 JKL 5 MNO 6 PQR 7 STU 8 VWX 9 YZ- 0 *+ para alterar o tempo em minutos e segundos, até um máximo de 59:59.

4-1. MODIFICAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES DOS PRODUTOS (continuação)

8. Premir e libertar o botão ▼; o visor apresenta a indicação "TEMP" (TEMPERATURA), juntamente com a temperatura desejada no lado direito do visor.

   Premir os botões de produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para alterar a temperatura. A gama de temperaturas é de 190 °F (88 °C) até 380 °F (193 °C).

Alteração da identificação da fritura

9. Premir o botão ▼ até "COOK ID" (Identificação da Fritura) ser apresentado no visor, juntamente com a identificação do produto. Por exemplo, NUG seria a identificação para nuggets. Utilizar os botões de produto para alterar a identificação, seguindo o mesmo procedimento da Operação 6 anterior.

Alarmes (Ciclo 1 e 2)

10. Premir o botão ▼ até o visor esquerdo apresentar a indicação "DUTY 1" (CICLO 1) e o tempo de alarme no visor direito.

    Premir os botões de produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para definir um alarme.

    Exemplo, se um ciclo de fritura tiver sido definido para 3 minutos, e um alarme para ser accionado após 30 segundos dentro do ciclo, o visor indicaria "0:30". Quando o temporizador atingir 2:30 o alarme é accionado.

    Após a definição do alarme, premir o botão ▼; a indicação "DUTY 2" (CICLO 2) aparece no visor e um segundo alarme pode ser programado.

Temporizador de qualidade

11. Premir o botão ▼ até o visor apresentar a mensagem QUAL TMR com o tempo de manutenção pré-definido. Premir os botões de produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para ajustar o tempo de manutenção, até 2 horas e 59 minutos.

Desactivação da Filtragem Intermitente Automática (AIF)

12. Premir o botão ▼; até o visor apresentar a indicação "AID DISABLE" (DESACTIVAÇÃO DA FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA) juntamente com a indicação "YES" (SIM) ou "NO" (NÃO). Com os botões ◀ e ▶, mudar o visor para "SIM" se o produto não for incluído na operação de filtragem intermitente automática, ou "NÃO", para incluir o produto.

Botão de atribuição

13. Premir o botão▼; até o visor apresentar a indicação "ASSIGN BTN"(BOTÃO DE ATRIBUIÇÃO), juntamente com a identificação do produto, por exemplo, NUGGETS. Se este produto já tiver um botão de produto atribuído, o LED acende. Para atribuir outros botões de produto a esse produto, manter premido o botão do produto durante 3 segundos; o LED mantém-se aceso. Para remover o produto de um botão, manter premido o botão de produto com um LED aceso; nestas condições, o LED apaga-se.

4-2. RELÓGIO DA FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA

Esta função permite configurar os comandos para os períodos do dia em que são bloqueadas as mensagens de pedido de filtragem. Por exemplo, os comandos podem ser configurados para não interromper as operações de preparação de almoços ou jantares com mensagens de pedido de filtragem do óleo. Mas, se for desejado efectuar a filtragem durante estes períodos, manter premido o botão F FILTER para aceder ao menu da filtragem.

Cada período de bloqueio da filtragem intermitente automática é definido por uma hora de início (hora do dia, XX:XX A, etc.) e uma duração em minutos.

Os dias da semana de segunda a sexta-feira encontra-se agrupados. Podem ser programados até 4 períodos de bloqueio da filtragem intermitente automática durante todos os dias, de segunda a sexta-feira. (todos os dias partilham as mesmas configurações).

Pode ainda ser programado um conjunto de 4 períodos de bloqueio para os sábados e um conjunto final de 4 períodos para os domingos.

1. Manter premido os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 1 (NÍVEL 1), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).

2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação “PRODUCT” (PRIDUTO) e “SELECTN” (SELECCIONAR).

3. Premir uma vez o botão ▼; os visores indicam “AIF CLOCK” (RELÓGIO DA FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA).

4. Premir o botão √ e utilizar os botões ◀ e ▶ para seleccionar “ENABLE” (ACTIVAR) e “DISABLE” (DESACTIVAR); premir depois novamente o botão √ para seleccionar um.

5. Se for seleccionada a opção “ENABLE” (ACTIVAR) os botões ▲ e ▼ podem ser utilizados para seleccionar os períodos de bloqueio na lista seguinte:

Visor esquerdo	Visor direito
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

4-2. RELÓGIO DA FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA (continuação)

No modo de relógio de 12 horas, existem 3 itens e cada linha: a hora de início “XX:XX”, a definição A ou P (manhã/tarde) e a duração “XX”. Utilizar os botões ◀ e ▶ para definir estes itens; os valores piscam quando o item é seleccionado.

Para definir uma nova hora de início, utilizar os botões de produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para introduzir um novo valor.

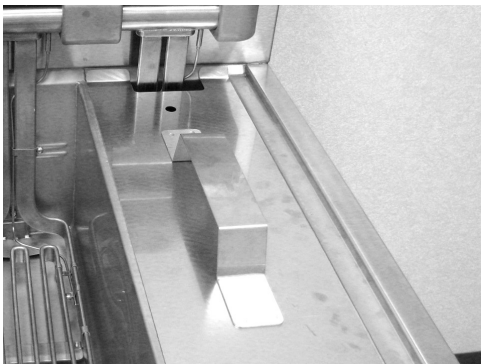
Premir o botão ▶ para avançar para a definição do período do dia (manhã ou tarde). A indicação A (manhã) ou P (tarde) pode ser seleccionada, premindo o botão de produto ‘0’.

Premir novamente o botão ▶ para avançar para a definição do valor da duração (em minutos). Introduzir o valor desejado com os botões de produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0.

NOTA

No modo de relógio de 24 horas, existem apenas 2 itens e cada linha: a hora (XX:XX) e a duração (XX). Novamente, os botões ◀ e ▶ permitem avançar para um ou outro item.

Premir o lado direito do botão **X** para sair do modo de programação do relógio da filtragem intermitente automática.

4-3. MODO DE LIMPEZA PROFUNDA

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

Utilização do equipamento de protecção: Utilizar todo o equipamento de protecção individual da McDonald’s, incluindo avental, viseira de protecção e luvas. Não iniciar o processo de Limpeza Profunda, sem o operador não ter colocado todo o equipamento de protecção individual. O óleo e a água quentes podem provocar queimaduras graves.

1. Cobrir as cubas adjacentes para evitar a contaminação acidental do óleo com o produto de limpeza.

NOTA

Não fazer a preparação de alimentos na cuja adjacente durante o processo de Limpeza Profunda na outra, de modo a impedir a contaminação do óleo e dos alimentos.

2. Manter premido os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 1 (NÍVEL 1), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
3. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação “PRODUCT” (PRIDUTO) e “SELECTN” (SELECCIONAR). **Para fritadeiras de cuba plena, avançar para o ponto 6.**

4-3. MODO DE LIMPEZA PROFUNDA (continuação)

4. Premir duas vezes o botão ▼; os visores indicam “DEEP CLEAN” (LIMPEZA PROFUNDA). Premir o botão √; o visor apresenta a mensagem “DEEP CLN?” (LIMPEZA PROFUNDA), juntamente com “YES NO” (SIM NÃO). Premir o botão √. **Para fritadeiras de cuba plena, avançar para a operação 6.**
5. **Apenas aplicável a fritadeiras de cuba bipartida!** O visor esquerdo apresenta a mensagem “LEFT RGHT” (ESQUERDA DIREITA), solicitando a cuba que se deseja limpar. Premir o botão √ para seleccionar a cuba esquerda, ou o botão **X** para seleccionar a cuba direita.
6. O visor apresenta a mensagem “OIL RMVD” (ÓLEO REMOVIDO) “YES NO” (SIM NÃO).
7. Se o óleo tiver sido removido, premir o botão √; o sistema de comando avança para a operação “Solução adicionada?”.

   Se a cuba ainda tiver óleo, premir o botão **X**; o visor apresenta a mensagem “DISPOSE” (DESCARTAR) “YES NO” (SIM NÃO). Premir o botão √ para descartar o óleo ou o botão **X** para sair do modo de Limpeza Profunda. (Se o sistema de controlo detectar a presença de óleo no tabuleiro de drenagem, o visor apresenta a mensagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (ATENÇÃO: EXISTE ÓLEO N TABULEIRO? SIM NÃO). Verificar se o tabuleiro de drena gem se encontra vazio antes de prosseguir).

   Apenas para sistemas com embalagem (JIB) de óleo! O visor apresenta a mensagem “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (UNIDADE DE ELIMINAÇÃO INSTALADA?) “YES NO” (SIM ou NÃO). Se for seleccionado “NO” (NÃO), o visor apresenta a mensagem “INSERT DISPOSAL UNIT” (INSTALAR UNIDADE DE ELIMINAÇÃO). Após a instalação da unidade de eliminação, premir o botão √ para SIM; neste caso o visor indica “DRAINING” (DRENAGEM) e o óleo é drenado da cuba.

   Apenas para instalações com sistema de óleo a granel! O visor apresenta a mensagem “CHK PAN” (VERIFICAR TABULEIRO) “YES NO” (SIM NÃO) se o tabuleiro de drenagem não estiver in stalado. Depois da instalação do tabuleiro, o visor apresenta a mensa gem “DRAINING” e o óleo é drenado da cuba. Após o esvaziamento da cuba de fritura, abrir a porta de acesso com o interruptor do sistema RTI (à esquerda) e premir a parte “DISPOSE” (ELIMINAR) no interruptor do sistema RTI até ao total esvaziamento do tabuleiro drenagem.

   O visor apresenta a mensagem “VAT EMTY” “YES NO” (CUBA VAZIA) (SIM NÃO). Premir o botão (√) quando pronto.

8. O visor apresenta a mensagem “SOLUTION ADDED?” (SOLUÇÃO ADICIONADA?) “YES NO” (SIM ou NÃO). Misturar a solução desengordurante McD Heavy-Duty Degreaser Solution na cuba a ser limpa e encher a cuba até 25 mm acima da marca de nível superior. Depois, premir o botão √; o visor apresenta a mensagem “START CLEAN” (INICIAR LIMPEZA) “YES NO” (SIM NÃO)

9. Premir o botão √; o visor apresenta uma mensagem “CLEANING” (EM LIMPEZA) e um temporizador de contagem decrescente. Para este ciclo de limpeza, o aquecimento é regulado para 195 °F (91 °C) durante 1 hora.

4-3. MODO DE LIMPEZA PROFUNDA (continuação)

NOTA

Adicionar água conforme necessário durante o processo de limpeza, de modo a manter a solução 25 mm da marca de nível superior.

Para interromper a ciclo de limpeza, premir o botão **X**. O visor apresenta a mensagem "QUIT DEEP CLEAN?" (ABANDONAR LIMPEZA PROFUNDA?) "YES NO" (SIM ou NÃO). Premir o botão √ para cancelar o resto do tempo de limpeza e avançar para as operações de enxaguamento.

10. Seguir as instruções da McDonald's para a limpeza da cuba; no final do período de uma hora, o visor apresenta a mensagem "CLN DONE" (LIMPEZA EFECTUADA) e o sistema emite um sinal acústico. Premir o botão √; o visor apresenta a mensagem "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (REMOVER SOLUÇÃO DA CUBA).
11. Esvaziar o tabuleiro de drenagem do filtro dos componentes de filtragem internos e lavá-los. Instalar novamente o tabuleiro de drenagem do filtro vazio e a tampa na fritadeira.
12. Com um jarro de 2 litros, remover a solução de limpeza da cuba e colocá-la num recipiente resistente ao calor para eliminação. Os restos de solução podem ser drenados para o tabuleiro de drenagem e eliminados de seguida (ver a operação 14 abaixo). Premir o botão √; o visor apresenta a mensagem "VAT EMTY" "YES NO" (CUBA VAZIA SIM NÃO).

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

- **Para evitar queimaduras durante o manuseamento da solução quente, usar luvas e equipamento de protecção adequado e proceder com o cuidado necessário para evitar os salpicos e derrames.**

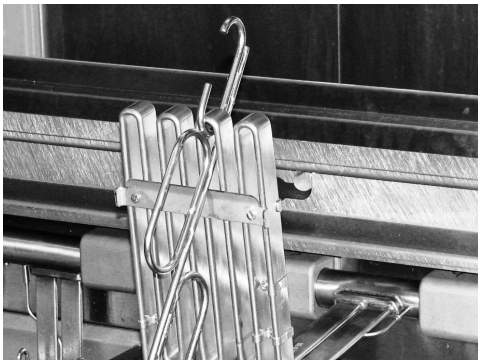
- **Para evitar queimaduras durante a operação, não bombar a solução de limpeza ou a água do tabuleiro de drenagem para a cuba ou as tubagens de óleo.**

13. Após o esvaziamento da cuba, premir o botão √; o visor apresenta e mensagem "SCRUB VAT COMPLETE" (LAVAGEM DA CUBA CONCLUÍDA?) "YES NO" (SIM NÃO). Se necessário, utilizar uma escova para limpar a resistência de aquecimento e um esfregão para limpar a cuba.

AVISO

NÃO *raspar as resistências de aquecimento da fritadeira, ou limpar estes com esfregões abrasivos. Estes produtos criam riscos na superfície das resistências, que irão depois criar condições para a adesão e a queima do polme dos alimentos.*

NÃO *utilizar lã de aço ou outros produtos ou ferramentas de limpeza abrasivos ou com cloro, brometos, iodo ou amoníaco, devido ao risco de estes produtos poderem deteriorar o aço inoxidável e reduzir a durabilidade da fritadeira.*

NÃO *utilizar aparelhos de lavagem com águia pressurizada para limpar a fritadeira, de modo a evitar a sua danificação. O interior da cuba, a abertura da válvula de drenagem e todas as partes da fritadeira em contacto com o óleo devem ficar o mais secas possível.*

4-3. MODO DE LIMPEZA PROFUNDA (continuação)

NOTA

Utilizar a ferramenta de levantamento e levantar a resistência articulada da cuba, conforme necessár

14. Após a limpeza da cuba, premir o botão √; o visor apresenta a mensagem "RINSE VAT" (ENXAGUAR CUBA) e a válvula de drenagem é aberta.
15. Deitar água limpa na cuba para enxaguar a cuba, deixando a água drenar para o tabuleiro de drenagem. Enxaguar a cuba pelo menos 3 vezes, tendo o cuidado de não deixar encher demasiado o tabuleiro de drenagem. O visor apresenta a mensagem "RINSE COMPLETE" "YES NO" (ENXAGUAMENTO DA CUBA CONCLUÍDO? SIM NÃO).
16. Após o enxaguamento da cuba, premir o botão √; o visor apresenta a mensagem "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (REMOVER SOLUÇÃO DAS TUBAGENS DE ÓLEO) "√=PUMP" (bomba) "X =DONE" (TERMINADO)

    Para assegurar a completa remoção da solução de limpeza das tubagens de óleo, manter premido o botão √ durante alguns segundos. Após a limpeza das tubagens, premir o botão **X** (o visor apresenta a mensagem "VAT DRY?"(CUBA SECA?) "YES NO" (SIM NÃO).

ATENÇÃO RISCO DE QUEIMADURAS

Para evitar queimaduras, remover totalmente a água e a solução de limpeza das cubas e das tubagens de óleo

17. Remover o tabuleiro de drenagem de sob a fritadeira e esvaziá-lo com um jarro de 2 litros, deitando o produto para um balde resistente ao calor para eliminação final.
18. Secar bem a cuba com uma toalha e, depois, premir o botão √; o sistema de controlo regressa ao modo normal.

Ver no parágrafo **Enchimento ou adição de óleo** as instruções para o enchimento da cuba

4-4. CONFIGURAÇÃO DA FRITADEIRA

Este modo contém as mesmas configurações da primeira colocação da fritadeira em serviço. Ver o Modo de Configuração, parágrafo 3-3.

1. Manter premido os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 1 (NÍVEL 1), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).

2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação "PRODUCT" (PRIDUTO) e "SELECTN" (SELECCIONAR).

3. Premir três vezes o botão ▼; os visores indicam "FRYER SETUP" (CONFIGURAÇÃO DA FRITADEIRA).

4. Premir √; os visores apresentam a mensagem *SETUP* *MODE* (MODO DE CONFIGURAÇÃO), seguida de "LANGUAGE" (IDIOMA) no visor esquerdo e "ENGLISH" (INGLÊS) no visor direito.

Utilizar os botões ◀ e ▶ para mudar o visor de operação para as línguas "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKA", "РУССКИИ".

Premir ▼ para prosseguir com as restantes operações da configuração, que incluem:

- ZONA - USA ou NÃO-USA
- FORMATO DA TEMPERATURA - oF ou oC
- FORMATO DA HORA - 12-HR ou 24-HR
- ACERTAR HORA – Hora (utilizar os botões de produto para mudar os valores)
- SELECCIONAR MODO - AM (manhã) ou PM (tarde)
- FORMATO DA DATA – EUA ou INTERNACIONAL
- ACERTAR DATA – Data actual (utilizar os botões de produto para mudar os valores)
- TIPO DE FRITADEIRA - GAS (GÁS) ou ELEC (ELÉCTRICA)
- TIPO DE CUBA – PLENA ou BIPARTIDA
- SISTEMA DE ÓLEO - JIB (sem sistema RTI)/GRANEL (com sistema RTI)
- HORA DE VERÃO - 1.OFF; 2.EUA (2007 e posterior); 3.EURO; 4.FSA (EUA antes de 2007)

Salvo indicação em contrário, utilizar os botões ◀ ou ▶ para alterar os valores da configuração.

5-1. CONFIGURAÇÕES AVANÇADAS DO PRODUTO

Utilizado para acesso às seguintes configurações:
- Alterações avançadas às configurações do produto
- Registo de códigos de anomalia
- Programação da palavra-passe
- Volume/tonalidade dos avisos de alerta
- Número de ciclos de fritura antes da recomendação da filtragem
- Tempo para filtragem automática

5-1. CONFIGURAÇÕES AVANÇADAS DO PRODUTO

1. Manter premidos os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 2 (NÍVEL 1), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).

2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação "PROD" (PRODUTO) e "COMP".

3. Premir o botão direito √; o visor apresenta a indicação 'SELECT PRODUCT' (SELECCIONAR PRODUTO) e "-P 1-".

4. Utilizar os botões ◀ e ▶ para visualizar os 40 produtos, ou premir o botão do produto desejado

5. Premir o botão direito √; o visor esquerdo apresenta a indicação do produto (por exemplo, NUGGETS) e a indicação "MODIFY" (ALTERAR) e "YES NO" (SIM e NÃO) é presentada no visor direito. Premir o botão √ para alterar este produto, ou premir o botão **X** para seleccionar outro produto.

>Compensação de carga, Referência da compensação de carga, Aquecimento total, Factor PC<

6. Se for premido o botão √; o visor apresenta a indicação "LD COMP" (COMPENSAÇÃO DE CARGA), juntamente com o valor do factor de compensação de carga. Este procedimento ajusta automaticamente o tempo de fritura, tendo em conta a dimensão e a temperatura da carga a fritar.
   Premir os botões de produto 1 ABC 2 DEF 3 GHI 4 JKL 5 MNO 6 PQR 7 STU 8 VWX 9 YZ- 0 * + para alterar este valor de 0 a 20.

7. Premir o botão ▼; até o visor apresentar a indicação "LCMP REF" (REFERÊNCIA DA COMPENSAÇÃO DE CARGA), juntamente com a temperatura média da compensação da carga. (se a compensação da carga for configurada para "OFF", o visor apresenta a indicação "_ _ _" e a configuração não pode ser programada). Este valor é a temperatura média de fritura para cada um dos produtos. O temporizador é acelerado a temperaturas superiores a este valor e abranda a temperaturas inferiores. Premir os botões de produto 1 ABC 2 DEF 3 GHI 4 JKL 5 MNO 6 PQR 7 STU 8 VWX 9 YZ- 0 * + para alterar este valor.

5-1. CONFIGURAÇÕES AVANÇADAS DO PRODUTO (continuação)

8. Premir o botão ▼, até o visor apresentar a indicação “FULL HT” (AQUECIMENTO TOTAL) em segundos, o que significa que o aquecimento é ligado quando for accionado um botão do temporizador, durante todo o período de tempo programado. Premir os botões de produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para alterar este valor de 0 a 90 segundos.

9. Premir o botão ▼, até o visor apresentar a indicação “PC FACTOR” (FACTOR PC) no visor, juntamente com a temperatura proporcional, o que se destina a ajudar a o óleo a não ultrapassar a temperatura desejada pré-definida. Premir os botões de produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para alterar este valor de 0 a 50 graus.

NOTICE

NOTA

- Utilizar o botão ▲ para regressar aos itens do menu anteriores.
- Premir o botão **X**, quando a configuração do produto estiver concluída, para regressar à operação PRODUCT SELECTN (SELECÇÃO DO PRODUTO).
- Premir uma segunda vez o botão **X** para sair do modo PROD COMP (COMPENSAÇÃO DE PRODUTO).

5-2. E-LOG (registo dos códigos de anomalia)

1. Manter premidos os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 2 (NÍVEL 2), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).

2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação “PROD” (PRODUTO) e “COMP”.

3. Premir o botão ▼; o visor apresenta a indicação “E-LOG” (REGISTO DE CÓDIGOS DE ANOMALIA).

4. Premir o botão direito √; o visor apresenta “A” e a data e hora actual a piscar no visor, juntamente com a indicação *NOW* (AGORA).

5. Premir o botão ▼, e, se uma anomalia tiver sido registada, o visor apresenta a indicação “B” e a data e a hora, juntamente com o código da anomalia. Esta anomalia é a última registada nos comandos.

6. Premir o botão ▼; o último código de anomalia é apresentado no visor. O registo pode conter até 10 códigos de anomalia (B a K).

NOTA

Manter premido o botão direito √ para aceder a uma breve descrição da anomalia.

5-3. PALAVRA-PASSE

As palavra-passe, com 4 dígitos, podem ser alteradas, para acesso às secções de Configuração, Utilização, Nível 1, Nível 2 e Chamar Gerente).

1. Manter premidos os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 2 (NÍVEL 2), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação "PROD" (PRODUTO) e "COMP".
3. Premir duas vezes o botão ▼; o visor apresenta a mensagem "PASSWORD" (PALAVRA-PASSE).
4. Premir o botão direito √; o visor apresenta a indicação "SET UP" (CONFIGURAÇÃO). A palavra-passe de configuração pode ser alterada nesta altura, ou premir uma vez o botão ▼ para alterar a palavra-passe de UTILIZAÇÃO (USAGE), duas vezes para a palavra-passe do Nível 1 (LEVEL 1), 3 vezes para o Nível 2 (LEVEL 2) ou 4 vezes para a palavra-passe de chamada do gerente (GET MGR). Seguir depois as instruções seguintes.
5. Se se pretender alterar a palavra-passe para o Modo de Configuração (por exemplo), premir o botão direito √; a mensagem "MODIFY? (MODIFICAR?)"YES NO" (SIM NÃO), juntamente com o botão direito √ para alterar a palavra-passe de 4 dígitos para o Modo de Configuração através dos botões do produto 1 ABC 2 DEF 3 GHI 4 JKL 5 MNO 6 PQR 7 STU 8 VWX 9 YZ- 0 .
6. Após a introdução da nova palavra-passe, a mensagem "CON FIRM PASSWORD" (CONFIRMAR PALAVRA-PASSE) aparece no visor. Premir o botão √ para confirmar a alteração ou **X** para seleccionar outra palavra-passe.

5-4. TONALIDADE E VOLUME DOS AVISOS DE ALERTA

1. Manter premidos os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 2 (NÍVEL 2), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação "PROD" (PRODUTO) e "COMP".
3. Premir três vezes o botão ▼; os visores indicam "ALERT TONE" (TONALIDADE DE AVISO).
4. Premir o botão direito √; o visor apresenta a indicação "VOL UME" (VOLUME), juntamente com o valor do volume do som. Utilizar os botões do produto 1 ABC 2 DEF 3 GHI 4 JKL 5 MNO 6 PQR 7 STU 8 VWX 9 YZ- 0 para ajustar o volume do som de 1 (mais baixo) até 10 (mais alto).
5. Após o ajustamento do volume do som, premir o botão √; o visor apresenta a mensagem "TONE" (TONALIDADE), juntamente com o valor da tonalidade. Utilizar os botões do produto 1 ABC 2 DEF 3 GHI 4 JKL 5 MNO 6 PQR 7 STU 8 VWX 9 YZ- 0 para ajustar a tonalidade do som de 50 até 2000 Hz.
6. Premir o botão **X** para sair do Modo de Tonalidade do Som de Alerta.

5-5. APÓS FILTRO

Este parâmetro define o número de ciclos de fritura entre filtros.

1. Manter premidos os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 2 (NÍVEL 2), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).

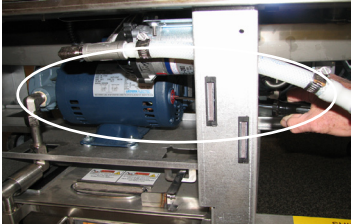
2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação “PROD” (PRODUTO) e “COMP”.

3. Premir 4 vezes o botão ▼; a mensagem “FLTR AFTR” (APÓS FILTRO) é apresentada no visor, juntamente com o número dos ciclos de fritura entre os filtros. Utilizar os botões do produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para definir o número de

   ciclos de fritura antes de o sistema de comando sugerir a filtragem do óleo, de 0 a 99.

4. Após a configuração deste valor, premir o botão √ para confirmar.

5-6. TEMPO DE FILTRAGEM

Este parâmetro define o período de tempo em que a fritadeira se encontra parada, até ser sugerida a filtragem do óleo pelo sistema.

1. Manter premidos os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 2 (NÍVEL 2), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).

2. Introduzir o código desejado 1, 2, 3 e 4 (primeiros 4 botões de produto). Os visores apresentam a indicação “PROD” (PRODUTO) e “COMP”.

3. Premir 5 vezes o botão ▼; a mensagem “FLTR TIME” (TEMPO DE FILTRAGEM) é apresentada no visor, juntamente com o tempo de paragem (horas e minutos). Utilizar os botões do produto 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 para definir o tempo que a fritadeira se e contra parada, antes de o sistema de comando sugerir a filtragem do óleo, de 0 a 18:00 (18 horas).

4. Após a configuração deste valor, premir o botão √ para confirmar.

CAPÍTULO 6. DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS

6-1. GUIA DE DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS

Anomalia	Causa	Correcção
A alimentação está ligada, mas a fritadeira não funciona	• Circuito aberto	• Ligar a fritadeira • Verificar o disjuntor ou o fusível na caixa de alimentação • **(Aplicável apenas a equipamentos não EUA/algumas instalações internacionais)** Disjuntores da fritadeira accionados - abrir a porta esquerda e reactivar disjuntor da fritadeira; ver abaixo.
O óleo não aquece, mas as luzes estão acesas No Heat error "E-22"	• Existem alguns cabos que não estão ligados	• A fritadeira está equipada com 2 cabos de alimentação; ambos devem estar ligados; verificar o circuito de aquecimento.
Código de anomalia "E-10"	• Circuito de alarme alto aberto	• Deixar arrefecer as resistências de aquecimento (15 a 20 minutos) e reactivar o limite superior premindo (e libertando de seguida) da parte saliente do interruptor para a cuba que não esteja em funcionamento; os interruptores estão localizados atrás da porta direita, junto do RECIPIENTE DE ÓLEO; se o limite alto não for reactivado, deve ser substituído.
Cuba mal cheia	• A embalagem (JIB) de óleo está com pouco óleo ou vazia • O tubo de óleo do JIB está entupido ou vincado • O tabuleiro de filtragem deve ser limpo	• Encher a embalagem (JIB) de óleo • Verificar o tubo do JIB • Limpar o tabuleiro de filtragem e mudar o papel ou a tela de filtragem

6-1. GUIA DE DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS (continuação)

Anomalia	Causa	Correcção
Formação de espuma ou transbordo do óleo por fervura	• Água no óleo • Óleo incorrecto ou em mau estado • Filtragem deficiente • Enxaguamento incorrecto, após a lavagem da cuba	• Drenar e limpar o óleo • Utilizar óleos recomendados • Ver os procedimentos de filtragem • Lavar e enxaguar a cuba, secando-a depois bem
O óleo não é drenado da cuba	• Válvula de drenagem entupida com resíduos sólidos • Calha de drenagem entupida	• Abrir a válvula, utilizar um pincel de cerdas brancas para empurrar os resíduos sólidos para a válvula de drenagem NOTICE NOTA Não deixar o pincel na válvula de drenagem • Remover o painel direito e remover a obstrução da extremidade da calha; limpar a calha
O motor de filtragem funciona, mas a bombagem do óleo é lenta	• Ligações dos tubos de filtragem desapertadas • Filtro de papel ou tela filtrante entupido	• Apertar todas as ligações das tubagens de filtragem • Mudar o filtro de papel ou a tela filtrante
Bolhas de ar no óleo durante todo o processo de filtragem	• Tabuleiro de filtragem não instalado correctamente • Tabuleiro de filtragem entupido • O-ring no adaptador da tubagem de filtragem da fritadeira danificado	• Verificar se a tubagem de retorno do tabuleiro do filtro se encontra bem instalada no adaptador da fritadeira • Limpar o tabuleiro de filtragem e mudar o papel ou a tela de filtragem • Substituir o o-ring
Código de anomalia “E-31”	• Resistências de aquecimento levantadas	• Baixar as resistências de aquecimento na cuba
O motor de filtragem não funciona	• O cabo de alimentação para a cuba n.º 1 não está ligado • Circuito aberto • O botão de reactivação térmica da traseira do motor da bomba está activado	• Ligar o cabo na tomada • Disjuntores na fritadeira activados – abrir a porta esquerda e reactivar o disjuntor na fritadeira • Deixar arrefecer o motor; remover o recipiente de óleo e, com uma chave de fendas, premir com força o botão até se ouvir um clique

6-2. CÓDIGOS DE ANOMALIA

Em caso de falha no sistema de controlo, o visor digital apresenta uma mensagem de erro. Os códigos de anomalia são indicados na coluna VISOR abaixo. O sistema emite um aviso acústico contínuo quando é apresentado um código de anomalia no visor; para cancelar este aviso, premir um botão qualquer.

VISOR	CAUSA	CORRECÇÃO
"E-4"	Sobreaquecimento da carta de controlo	Colocar o interruptor na posição OFF e rodá-lo depois para a posição ON; se o visor apresentar o código "E-4", a carta de controlo está demasiado quente; verificar se existem obstruções nas grelhas nos lados da fritadeira
"E-5"	Sobreaquecimento do óleo	Desligar e ligar novamente o interruptor; se o visor apresenta o código "E-5", verificar os circuitos das resistências de aquecimento e do sensor de temperatura
"E-6A"	Sensor de temperatura com circuito aberto	Desligar e ligar novamente o interruptor; se o visor apresenta o código "E-6A", verificar o sensor de temperatura
"E-6B"	Curto-circuito no sensor de temperatura	Desligar e ligar novamente o interruptor; se o visor apresenta o código "E-6B", verificar o sensor de temperatura
"E-10"	Limite alto activado	Deixar arrefecer as resistências de aquecimento (15 a 20 minutos) e reactivar o limite superior premindo (e libertando de seguida) da parte saliente do interruptor para a cuba que não esteja em funcionamento; os interruptores estão localizados atrás da porta direita, junto do RECIPIENTE DE ÓLEO; se o limite alto não for reactivado, deve ser substituído.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	Circuito aberto o sensor de nível esquerdo Circuito aberto no sensor de nível direito Circuito aberto em ambos os sensores de nível	Desligar e ligar o interruptor; se o visor ainda indicar falha num sensor, verificar os conectores na placa de controlo; verificar o sensor e substituir, conforme necessário
"E-21"	Velocidade do aquecimento demasiado lenta	Solicitar a verificação da corrente de alimentação da fritadeira; verificar os contactores e as resistências de aquecimento; verificar se a fritadeira apresenta cabos desapertados ou queimados (estas operações devem ser efectuadas por um técnico especializado).

6-2. CÓDIGOS DE ANOMALIA

VISOR	CAUSA	CORRECÇÃO
"E-22"	Erro de aquecimento – Não há aquecimento	Verificar o cabo da alimentação e o respectivo circuito eléctrico
"E-31"	Resistências de aquecimento levantadas	Baixar as resistências de aquecimento na cuba
"E-41", "E-46"	Falha de programação	Desligar e ligar o interruptor de alimentação; se o visor apresentar algum destes códigos de anomalia, reinicializar o sistema de controlo; se as anomalias persistirem, substituir a carta de controlo
"E-47"	Falha no circuito de transformação analógico ou na alimentação de 12 V	Desligar o interruptor (OFF) e, depois, ligá-lo novamente (ON); se o erro "E-47" continuar a ser apresentado no visor, verificar, substituir a carta I/O ou a placa-mãe do computador
"E-48"	Erro do sistema de entrada	Desligar e ligar o interruptor de alimentação; substituir a carta PC, se a anomalia "E-48" persistir
"E-54C"	Erro de entrada da temperatura	Desligar e ligar o interruptor de alimentação; substituir a carta de controlo central, se a anomalia "E-54C" persistir
"E-60"	A carta de controlo do sistema AIF não comunica com a carta de controlo central	Desligar e ligar o interruptor de alimentação; se a anomalia "E-60" persistir, verificar o fusível de 1,5 A na carta de controlo do sistema AIF ou a carta de controlo central, conforme necessário
"E-70C"	Shunt da válvula de drenagem em falta ou desligado	Verificar o shunt na carta de controlo central: deverá estar na posição de encravamento do interruptor
"E-82A"	Válvula selectora não detectada	Verifica a cablagem entre a válvula selectora e a carta AIF
"E-82B"	Válvula selectora defeituosa	Verificar o interruptor "Home" na válvula selectora
"E-82C"	Válvula selectora defeituosa	Verificar a cablagem entre os interruptores "Home" e "Position" e a válvula selectora; verificar o motor da válvula selectora; verificar a corrente do dreno
"E-93A"	Falha de corrente de 24 V DC	Verificar os motores da válvula de drenagem e da válvula selectora